



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

***RAPORT ROCZNY 2018***

**WARSZAWA, 2019**

## RAPORT AKCEPTUJĄ:

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

## SPIS TREŚCI

WSTĘP.....	6
<b>ROZDZIAŁ 1. KONTROLE URZĘDOWE PRZEPROWADZANE ZGODNIE Z PLANEM W 2018R. ....</b>	<b>7</b>
1.1. INSPEKCJA WETERYNARYJNA (IW) .....	7
1.1.1. Higiena produktów spożywczych pochodzenia zwierzęcego.....	7
1.1.2. Prawo paszowe .....	10
1.1.3. Systemy kontroli i procedury dotyczące ochrony zdrowia zwierząt i zwalczania chorób zakaźnych zwierząt .....	16
1.1.4. Plany awaryjne na wypadek sytuacji kryzysowych.....	34
1.1.5. Nadzór nad identyfikacją i rejestracją zwierząt (IRZ) .....	36
1.1.6. Kontrole prowadzone przez Inspekcję Weterynaryjną w zakresie przestrzegania wymogów wzajemnej zgodności .....	39
1.1.7. Kontrole prowadzone przez Inspekcję Weterynaryjną w zakresie przestrzegania przepisów o ochronie zwierząt.....	40
1.1.8. Kontrola weterynaryjna w handlu zwierzętami .....	46
1.1.9. Systemy kontroli i procedury dotyczące weterynaryjnej kontroli granicznej .....	47
1.2. PAŃSTWOWA INSPEKCJA SANITARNA.....	53
1.2.1. Bezpieczeństwo i higiena żywności .....	53
1.3. PAŃSTWOWA INSPEKCJA OCHRONY ROŚLIN I NASIENNICTWA .....	67
1.4. INSPEKCJA JAKOŚCI HANDLOWEJ ARTYKUŁÓW ROLNO-SPOŻYWCZYCH.....	81
1.4.1. KONTROLA JAKOŚCI HANDLOWEJ ARTYKUŁÓW ROLNO-SPOŻYWCZYCH .....	81
1.5. INSPEKCJA HANDLOWA.....	121
<b>ROZDZIAŁ 2. OGÓLNA ZGODNOŚĆ Z PRZEPISAMI W PRZYPADKU PRZEDSIĘBIORCÓW I PRODUKTÓW.....</b>	<b>124</b>
2.1. INSPEKCJA WETERYNARYJNA .....	124
2.1.1. Higiena produktów spożywczych pochodzenia zwierzęcego.....	124
2.1.2. Sektor prawa paszowego .....	159
2.1.3. Weterynaryjna kontrola graniczna.....	167
2.2. PAŃSTWOWA INSPEKCJA SANITARNA.....	168

# ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

## RAPORT ROCZNY 2018

2.2.1. Bezpieczeństwo i higiena żywności .....	168
2.2.2. Graniczna kontrola sanitarna .....	190
2.3. PAŃSTWOWA INSPEKCJA OCHRONY ROŚLIN I NASIENICTWA .....	194
2.4. INSPEKCJA JAKOŚCI HANDLOWEJ ARTYKUŁÓW ROLNO-SPOŻYWCZYCH .....	209
2.5. INSPEKCJA HANDLOWA .....	235
<b>ROZDZIAŁ 3. AUDYTY PRZEPROWADZANE ZGODNIE Z ART. 4 UST. 6 ROZPORZĄDZENIA (WE) NR 882/2004 .....</b>	<b>256</b>
3.1. INSPEKCJA WETERYNARYJNA .....	256
3.2. PAŃSTWOWA INSPEKCJA SANITARNA .....	262
3.3. INSPEKCJA JAKOŚCI HANDLOWEJ ARTYKUŁÓW ROLNO-SPOŻYWCZYCH .....	268
3.4. INSPEKCJA HANDLOWA .....	270
<b>ROZDZIAŁ 4. DZIAŁANIA MAJĄCE NA CELU ZAPEWNIENIE SKUTECZNEGO DZIAŁANIA SŁUŻB KONTROLI URZĘDOWYCH.....</b>	<b>271</b>
4.1. DZIAŁANIA SZKOLENIOWE .....	271
4.1.1. INSPEKCJA WETERYNARYJNA (IW) .....	271
4.1.2. PAŃSTWOWA INSPEKCJA SANITARNA .....	273
4.1.3. PAŃSTWOWA INSPEKCJA OCHRONY ROŚLIN I NASIENICTWA .....	279
4.1.4. INSPEKCJA JAKOŚCI HANDLOWEJ ARTYKUŁÓW ROLNO-SPOŻYWCZYCH .....	281
4.1.5. INSPEKCJA HANDLOWA .....	288
4.2. ZMIANY W ORGANIZACJI LUB ZARZĄDZIE URZĘDÓW WŁAŚCIWYCH .....	288
4.2.1. INSPEKCJA WETERYNARYJNA .....	288
4.2.2. INSPEKCJA JAKOŚCI HANDLOWEJ ARTYKUŁÓW ROLNO-SPOŻYWCZYCH .....	288
4.3. NOWE USTAWODAWSTWO .....	289
4.3.1. INSPEKCJA WETERYNARYJNA .....	289
4.3.2. PAŃSTWOWA INSPEKCJA SANITARNA .....	291
4.3.3. INSPEKCJA HANDLOWA .....	292
4.4. KONTROLE WEWNĘTRZNE .....	293
4.4.1. INSPEKCJA WETERYNARYJNA .....	293
4.4.2. PAŃSTWOWA INSPEKCJA SANITARNA .....	302
4.4.3. PAŃSTWOWA INSPEKCJA OCHRONY ROŚLIN I NASIENICTWA .....	309
4.4.4. INSPEKCJA JAKOŚCI HANDLOWEJ ARTYKUŁÓW ROLNO-SPOŻYWCZYCH .....	312
4.5. LABORATORIA URZĘDOWEJ KONTROLI ŻYWNOSCI .....	314
4.5.1. INSPEKCJA WETERYNARYJNA .....	314

# ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

## RAPORT ROCZNY 2018

---

<b>4.5.2. PAŃSTWOWA INSPEKCJA SANITARNA.....</b>	<b>344</b>
<b>4.5.3. PAŃSTWOWA INSPEKCJA OCHRONY ROŚLIN I NASIENICTWA .....</b>	<b>368</b>
<b>4.5.4. INSPEKCJA JAKOŚCI HANDLOWEJ ARTYKUŁÓW ROLNO-SPOŻYWCZYCH.....</b>	<b>373</b>
<b>4.5.5. INSPEKCJA HANDLOWA.....</b>	<b>375</b>
<b>ROZDZIAŁ 5. PODSUMOWANIE OGÓLNEJ SKUTECZNOŚCI SYSTEMU KONTROLI URZĘDOWYCH W POLSCE.....</b>	<b>377</b>

## WSTĘP

W raporcie przedstawiono zbiorcze dane uzyskane od organów sprawujących urzędową kontrolę w Polsce. Kluczową rolę w zapewnieniu bezpieczeństwa żywności i sprawowaniu urzędowej kontroli odgrywają 2 Inspekcje: Państwowa Inspekcja Sanitarna i Inspekcja Weterynaryjna.

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

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

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

Do sporządzenia ww. raportu wykorzystano dane uzyskane od poszczególnych organów urzędowej kontroli za 2018 r., oficjalne formularze statystyczne (druki MZ-48 „Sprawozdanie z działalności w zakresie higieny żywności, żywienia i przedmiotów użytku” dział 1, druk GUS RRW-5 „Sprawozdanie z działalności i stanu sanitarnego obiektów w zakresie higieny artykułów żywnościowych pochodzenia zwierzęcego”), dane z realizacji planów pobierania próbek i badania żywności, a także planów kontroli podmiotów prowadzących produkcję i obrót żywnością.

# **Rozdział 1.**

## **Kontrole urzędowe przeprowadzane zgodnie z Planem w 2018r.**

### **1.1. INSPEKCJA WETERYNARYJNA (IW)**

#### **1.1.1. Higiena produktów spożywczych pochodzenia zwierzęcego**

##### **Plany kontrolne**

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

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

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

Ponadto w 2018 r. Inspekcja Weterynaryjna realizowała również szczegółowe programy kontroli przewidziane na mocy następujących przepisów prawa

wspólnotowego:

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

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

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

- sytuacji epizootycznej występującej w kraju (np. kontrole w rzeźniach prowadzących ubój świń z obszarów objętych restrykcjami w związku z występowaniem ASF jak również bazarów, targowisk, kiermaszy i festynów pod kątem sprzedaży mięsa wieprzowego i dziczyzny pochodzących z nielegalnych źródeł ze względu na możliwość rozprzestrzeniania wirusa ASF),
- wymagań państw trzecich (kontrole przedwysyłkowe, wydawanie świadectw zdrowia lub innych dokumentów wymaganych prawem np. przy eksporcie do krajów trzecich),
- polecenia przeprowadzenia kontroli wydanego przez Głównego Lekarza Weterynarii lub WLW związanego z problemami występującymi w zakładzie lub danym sektorze przemysłu spożywczego,
- rozpatrywania skarg i wniosków,
- powiadomienia w ramach systemu RASFF,
- dokonywania czynności w ramach współpracy z innymi organami administracji publicznej,
- każdego podejrzenia powstania niezgodności z prawem.

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

Zgodnie z informacjami przekazanymi przez powiatowych lekarzy weterynarii w



2018 r. przeprowadzono 117 200 kontroli (kompleksowych lub doraźnych) podmiotów sektora spożywczego. Ze względu na przepisy ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego, pod nadzorem Inspekcji Weterynaryjnej znajdowało się 144 898 zakładów sektora spożywczego. Na 4 911 zatwierdzonych przedsiębiorstw skontrolowano 4 384, z 63 zakładów zatwierdzonych korzystających z krajowych środków dostosowujących, o których mowa w art. 10 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 853/2004 skontrolowano 57, natomiast z 139 924 podmiotów podlegających jedynie obowiązkowi rejestracji skontrolowano 26 713.

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

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

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

W 2018 roku w ramach programu pobrano do badań ogółem 34 985 próbek (obejmujących program „target” i „suspect”). Materiał do badań, zgodnie z planem był pobierany w gospodarstwach i rzeźniach. Obejmował również produkty pochodzenia zwierzęcego pochodzące z krajów trzecich lub innych krajów członkowskich. Szczegółowe wyniki z realizacji programu wraz z planem monitoringu na rok 2019 zostały przekazane Komisji Europejskiej - za pośrednictwem Krajowego Laboratorium Referencyjnego PIWet-PIB w Puławach, przy użyciu strony internetowej <https://dcf.efsa.europa.eu/dcf-war/dc> (Data Collection Framework).

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

W roku 2018, podobnie jak w latach poprzednich, celem realizacji Krajowego programu badań kontrolnych dioksyn, furanów, dl-PCB i ndl-PCB było wykrywanie przypadków przekroczenia dopuszczalnych poziomów dioksyn, furanów, dl-PCB i ndl-PCB u zwierząt i w produktach pochodzenia zwierzęcego, określonych w Rozporządzeniu Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r., ustalającym

# ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

## RAPORT ROCZNY 2018

najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych. Ponadto celem realizacji programu było również wykrywanie przyczyn występowania przekroczeń dopuszczalnych stężeń oraz kontrola artykułów spożywczych, w celu stwierdzenia zgodności z prawem żywnościowym.

### 1.1.2. Prawo paszowe

#### Plany kontrolne

W 2018 roku częstotliwość kontroli podmiotów sektora paszowego w ramach realizacji Planu Urzędowej Kontroli Pasz była określana ogólnie przez Główny Inspektorat Weterynarii zgodnie z tabelą nr 1.

Tabela 1 Plan Urzędowej Kontroli Pasz w 2018 r.

Rodzaj przedsiębiorstwa	Produkcja roczna w tonach	Liczba kontroli
Producenci mieszanek paszowych dla zwierząt gospodarskich	Bez względu na wielkość produkcji	Ustalać w oparciu o analizę zagrożeń i analizę ryzyka. Zaleca się minimum 2 x do roku, w przypadku podwyższonego ryzyka w produkcji zwiększyć częstotliwość.
Producenci dodatków paszowych: - zatwierdzeni - zarejestrowani	Bez względu na wielkość produkcji	Ustalać w oparciu o analizę zagrożeń i analizę ryzyka. Zaleca się 2-4 x do roku, w przypadku podwyższonego ryzyka w produkcji zwiększyć częstotliwość.
Producenci premiksów: - zatwierdzeni - zarejestrowani	Bez względu na wielkość produkcji	Ustalać w oparciu o analizę zagrożeń i analizę ryzyka. Zaleca się 2-4 x do roku, w przypadku podwyższonego ryzyka w produkcji zwiększyć częstotliwość.
Przedsiębiorstwa handlowe zatwierdzone	Bez względu na wielkość obrotu	Ustalać w oparciu o analizę zagrożeń i analizę ryzyka. Zaleca się minimum 1 x do roku, w przypadku podwyższonego ryzyka w produkcji zwiększyć częstotliwość.
Przedsiębiorstwa handlowe zarejestrowane **	Bez względu na wielkość obrotu	Ustalać w oparciu o analizę zagrożeń i analizę ryzyka. Zaleca się minimum 1 x do roku, w przypadku podwyższonego ryzyka w produkcji zwiększyć częstotliwość.
Wytwórcze pasz leczniczych	Bez względu na wielkość produkcji	Ustalać w oparciu o analizę zagrożeń i analizę ryzyka. Zaleca się minimum 1 x do roku, w przypadku podwyższonego ryzyka w produkcji zwiększyć częstotliwość.
Dystrybutorzy pasz leczniczych	Bez względu na wielkość obrotu	Ustalać w oparciu o analizę zagrożeń i analizę ryzyka. Zaleca się minimum 1 x do roku, w przypadku podwyższonego ryzyka w produkcji zwiększyć częstotliwość.

# ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

## RAPORT ROCZNY 2018

<b>Wytwórcy karmy dla zwierząt domowych</b>	Bez względu na wielkość produkcji	Ustalać w oparciu o analizę zagrożeń i analizę ryzyka. Zaleca się minimum 2 x do roku, w przypadku podwyższonego ryzyka w produkcji zwiększyć częstotliwość.
<b>Podmioty wprowadzające do obrotu pasze, lecz nie magazynujące ich („obróć papierowy”)</b>	Bez względu na wielkość obrotu	Ustalać w oparciu o analizę zagrożeń i analizę ryzyka. Zaleca się minimum 1 x do roku, w przypadku podwyższonego ryzyka w produkcji zwiększyć częstotliwość.
<b>Transport pasz</b>	Podmioty zajmujące się transportem i przechowywaniem pasz. Bez względu na wielkość obrotu	Ustalać w oparciu o analizę zagrożeń i analizę ryzyka. Decyzja podejmowana przez PLW
<b>Podmioty zajmujące się produkcją materiałów paszowych</b>	Młyny, gorzelnie, zakłady przetwórcze i tłuszczowe Bez względu na wielkość produkcji	Ustalać w oparciu o analizę zagrożeń i analizę ryzyka. Zaleca się minimum 1 x do roku
<b>Podmioty zajmujące się produkcją pierwotną</b>	Gospodarstwa Kontrola w zakresie pasz może być łączona z innymi czynnościami urzędowymi.	Ustalać w oparciu o analizę zagrożeń i analizę ryzyka. Zaleca się minimum 1% w ciągu roku
<b>Gospodarstwa produkujące pasze na własne potrzeby z udziałem dodatków paszowych i/lub premiksów spełniające wymagania załącznika II Rozporządzenia (WE) 183/2005</b>	Gospodarstwa zatwierdzone przez PLW zgodnie z art. 10 Rozporządzenia (WE) 183/2005	Ustalać w oparciu o analizę zagrożeń i analizę ryzyka. Zaleca się minimum 1 x do roku
<b>Podmioty produkujące pasze z udziałem dozwolonych białek pochodzenia zwierzęcego (Rozporządzenie 999/2001)</b>	Podmioty zatwierdzone przez PLW zgodnie z Rozporządzeniem (WE) 999/2001	Ustalać w oparciu o analizę zagrożeń i analizę ryzyka. Zaleca się minimum 1 x do roku
<b>Zakłady lecznicze dla zwierząt, zatwierdzone i zarejestrowane*</b>	Lokalizacja zakładu leczniczego: - zakłady lecznicze dla zwierząt mające siedziby w miastach wojewódzkich i m. stołecznym Warszawie - pozostałe zakłady lecznicze dla zwierząt	- 3% wszystkich zakładów leczniczych znajdujących się w RPP  - 5% wszystkich zakładów leczniczych znajdujących się w RPP
<b>Sklepy zoologiczne*</b>		(dotyczy podmiotów znajdujących się w RPP) 3% wszystkich sklepów zoologicznych

\* dotyczy podmiotów prowadzących obrót paszami przeznaczonymi dla zwierząt, od których pozyskiwane

# ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

## RAPORT ROCZNY 2018

są produkty jadalne.

\*\* jeżeli w roku 2016 i 2017 przeprowadzono kontrolę w podmiocie i w jej wyniku nie stwierdzono nieprawidłowości, mogących stanowić zagrożenie dla bezpieczeństwa pasz, istnieje możliwość odstąpienia od kontroli podmiotu w roku 2018. Odstąpienie takie powinno być poparte stosowną analizą ze strony PLW. O odstąpieniu od kontroli z ww. względów należy sporządzić notatkę i umieścić ją w „teczce” nadzorowanego podmiotu.

Częstotliwość urzędowych kontroli w gospodarstwach produkujących pasze na potrzeby własne oraz stosujące pasze w żywieniu zwierząt, została określona indywidualnie dla każdego powiatu. Procent gospodarstw poddanych kontroli w poszczególnych powiatach wahał się w 2018 roku od 0,5-30%. Różnica procentowa wynika ze zróżnicowanego poziomu ilości gospodarstw w poszczególnych powiatach (od ok. 300 do ponad 10 000 gospodarstw). Ilość przeprowadzonych kontroli kształtuje się na podobnym poziomie we wszystkich powiatach.

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

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

Rodzaj działalności podlegającej kontroli	Częstotliwość kontroli okresowych
Zakład przetwórczy kategorii 1	2 razy/rok
Zakład przetwórczy kategorii 2 i 3	2 razy/rok
Zakłady wykonujące czynności pośrednie na ubocznych produktach pochodzenia zwierzęcego	1 raz/rok

# ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

## RAPORT ROCZNY 2018

Spalarnie/Współspalarnie	1 raz/rok
Podmioty zajmujące się transportem materiałów zwierzęcych	1 raz/rok
Podmioty wykorzystujące uboczne produkty pochodzenia zwierzęcego określone w art. 18 rozporządzenia 1069/2009	1 raz/rok
Podmioty zajmujące się wytwarzaniem karm dla zwierząt domowych	1 raz/rok
Zakłady technicznego wykorzystania ubocznych produktów pochodzenia zwierzęcego lub produktów pochodnych	1 raz/rok
Podmioty wykorzystujące mączki mięsno – kostne kategorii 2 lub przetworzone białka pochodzenia zwierzęcego do wytwarzania nawozów organicznych lub polepszaczy gleby	1 raz/2 lata
Podmioty zajmujące się obrotem ubocznych produktów pochodzenia zwierzęcego lub produktów pochodnych, włącznie z obrotem bez ich magazynowania (tzw. „obrót papierowy”)	1 raz/rok
Biogazownie, Biokompostownie, Składy	1 raz/rok
Punkty kontroli granicznej (BIP)	1 raz/rok
Rzeźnie, zakłady rozbioru i przetwórnice mięsa czerwonego, białego, ryb, jaj i zakłady mleczarskie	2 razy/rok – w zakresie postępowania z ubocznymi produktami pochodzenia zwierzęcego na terenie zakładu - prowadzą Powiatowi Inspektorzy ds. Bezpieczeństwa Żywności
Rzeźnie drobiu, trzody chlewnej i przeżuwaczy	2 razy/rok – w zakresie prawidłowości wystawiania dokumentów handlowych oraz bilansu - prowadzą Powiatowi Inspektorzy ds. Utylizacji

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

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

W obowiązujących w 2018 roku krajowych przepisach prawnych prowadzenie działalności gospodarczej w zakresie wytwarzania i/lub wprowadzania do obrotu pasz wymagało rejestracji lub zatwierdzenia przez właściwego terytorialnie Powiatowego Lekarza Weterynarii. Ewidencję tych podmiotów prowadzi Główny Lekarz Weterynarii i publikuje na stronie internetowej Głównego Inspektoratu Weterynarii:

# ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

## RAPORT ROCZNY 2018

<http://www.wetgiw.gov.pl/pasze/>.

Nadzór nad wytwarzaniem, obrotem i stosowaniem pasz i pasz leczniczych w żywieniu zwierząt sprawuje w Polsce Inspekcja Weterynaryjna. W 2018 roku było 781 157 podmiotów gospodarczych działających w sektorze paszowym, w tym 1 537 podmiotów działało na podstawie zatwierdzenia wydanego przez powiatowego lekarza weterynarii, a 779 620 podmiotów działało na podstawie rejestracji. W 2018 r. poddano urzędowej kontroli 25 388 podmiotów sektora paszowego, u których przeprowadzono łącznie 29 983 kontrole urzędowe. Powyższe obrazuje Tabela 3.

Tabela 3 Liczba dokonanych urzędowych kontroli (inspekcji) w 2018 roku.

Typ zakładu sektora paszowego	Liczba podmiotów nadzorowanych w 2018 roku	Liczba podmiotów poddanych kontroli w 2018 roku	Liczba dokonanych kontroli w 2018 roku
Zatwierdzenie wytwórcy pasz wprowadzanych do obrotu dla przeżuwaczy	175	162	648
Zatwierdzenie wytwórcy pasz wprowadzanych do obrotu dla zwierząt gospodarskich innych niż przeżuwacze	302	290	1 181
Zatwierdzeni wytwórcy karm wprowadzanych do obrotu dla zwierząt domowych	70	61	241
Ogólna liczba	378	353	1499
Zarejestrowani wytwórcy pasz wprowadzanych do obrotu dla przeżuwaczy	106	78	132
Zarejestrowani wytwórcy pasz wprowadzanych do obrotu dla zwierząt gospodarskich innych niż przeżuwacze	213	151	267
Zarejestrowani wytwórcy karm wprowadzanych do obrotu dla zwierząt domowych	220	153	269
Zarejestrowani producenci materiałów paszowych pozyskanych przy produkcji środków spożywczych (np. młyny, browary)	1 070	766	870
Ogólna liczba	1472	1051	1392
Zatwierdzeni wytwórcy pasz niewprowadzanych do obrotu	362	320	440

# ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

## RAPORT ROCZNY 2018

Typ zakładu sektora paszowego	Liczba podmiotów nadzorowanych w 2018 roku	Liczba podmiotów poddanych kontroli w 2018 roku	Liczba dokonanych kontroli w 2018 roku
Zatwierdzeni dystrybutorzy pasz (obróć hurtowy)	294	191	252
Zatwierdzeni dystrybutorzy pasz (obróć detaliczny)	503	404	484
Zarejestrowani dystrybutorzy pasz (obróć hurtowy)	1567	662	773
Zarejestrowani dystrybutorzy pasz (obróć detaliczny)	6 457	4 138	4 695
Wytwórcy pasz leczniczych wprowadzanych do obrotu	61	43	59
Dystrybutorzy pasz leczniczych	51	20	23
Hodowcy zwierząt gospodarskich (żywienie zwierząt przeznaczonych do produkcji żywności – art. 2 rozporządzenia (WE) 183/2005)	571 122	13453	15 325
Wytwórcy materiałów paszowych (produkcja pierwotna)	186 793	2 729	2 892
Podmioty zajmujące się transportem pasz	7 567	1 485	1 551
Producenci ekologiczni produkujący pasze na własne potrzeby	3 892	150	154
Podmioty zajmujące się magazynowaniem pasz	638	389	444

### 2) Kontrole bieżące

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

### 3) Specjalne działania kontrolne poświęcone wybranemu zagadnieniu

W 2018 roku utrzymano w Planie Urzędowej Kontroli Pasz badania w kierunku obecności środków przeciwdrobnoustrojowych w wodzie. Łącznie pobrano 4 112 próbek wody do pojenia zwierząt, z czego w 98 próbkach stwierdzono obecność substancji przeciwdrobnoustrojowych na bardzo niskim poziomie, co wskazywało jako główny powód fakt niedostatecznego czyszczenia linii do pojenia zwierząt.

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

#### **4) Kontrole urzędowe przeprowadzone poza planem**

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

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

W ramach wykonywanych przez Inspekcję Weterynaryjną zadań z zakresu ochrony zdrowia zwierząt oraz zwalczania chorób zakaźnych zwierząt, w 2018 r. prowadzone były badania monitoringowe m.in. w zakresie brucelozy bydła (*B. abortus*), brucelozy owiec i kóz (*B. melitensis*), gruźlicy u bydła wywołanej przez *Mycobacterium bovis*, enzootycznej białaczki bydła, przenośnych gąbczastych encefalopatii przeżuwaczy (TSE), klasycznego pomoru świń u świń i dzików, pryszczycy, choroby pęcherzykowej świń, grypy ptaków, choroby niebieskiego języka, gorączki Q, zakaźnego zapalenia nosa i tchawicy/otrętu bydła (Infectious bovine rhinotracheitis/infectious pustular vulvovaginitis IBR/IPV) oraz wściekliczny lisów wolno żyjących zgodnie z przepisami rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 17 grudnia 2004 r. *w sprawie określenia jednostek chorobowych, sposobu prowadzenia kontroli oraz zakresu badań kontrolnych zakażeń zwierząt* (Dz. U. Nr 282, poz. 2813, z późn. zm.). W zakresie choroby niebieskiego języka szczegółowy monitoring w 2018 r. realizowany był zgodnie z rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 20 stycznia 2017 r. *w sprawie wprowadzenia programu wieloletniego wykrywania występowania zakażeń wirusem choroby niebieskiego języka na lata 2017–2019* (Dz. U. z 2017 r. poz. 213). Liczbę wykonanych badań monitoringowych w kierunku ww. jednostek chorobowych w 2017 i 2018 r. przedstawia poniższa tabela.



## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2018

Ponadto w 2018 roku prowadzone były również kontrole takich jednostek chorobowych jak:

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

*Tabela 4 Liczba wykonanych badań monitoringowych (kontrolnych) w kierunku poszczególnych jednostek chorobowych w 2018.*

Nazwa choroby	Gatunek	2017		2018	
		Liczba przebadanych stad	Liczba przebadanych zwierząt	Liczba przebadanych stad	Liczba przebadanych zwierząt
Pryszczyca	Bydło	3 065	3 381	3 028	3 355
	Świnie	217	309	241	303
Choroba pęcherzykowa świń	Świnie	3 148	3 493	3 162	3 537
Klasyczny pomór świń	Świnie	6 719	8 573	6 529	8 749
	Dziki	x	18 126	x	18 185
TSE (BSE/Scrapie/CWD)	Bydło	x	162 206	x	39 715
	Owce	x	22 426	3 025	29 565
	Kozy	x	3 841	1 234	4 418
	Jeleniowate	x	x	x	1141

# ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

## RAPORT ROCZNY 2018

Nazwa choroby	Gatunek	2017		2018	
		Liczba przebadanych stad	Liczba przebadanych zwierząt	Liczba przebadanych stad	Liczba przebadanych zwierząt
Gruźlica bydła	Bydło	129 234	1 323 938	69 854	1 477 883
Bruceloza bydła	Bydło	58 819	597 519	53 865	591 158
Bruceloza kóz i owiec	Owce i kozy	3 975	19 934	3 894	18 103
Enzootyczna białaczka bydła	Bydło	60 602	638 336	55 007	604 128
Wścieklizna lisów wolno żyjących	Lisy	x	4 881	x	4 911
Choroba niebieskiego języka	Bydło	2 224	9 186	2 363	9 192
	Owce i kozy	666	927	647	950
IBR/IPV	Bydło	1 777	5 100	1 844	5 126
Grypa ptaków	Drób (gospodarstw)	612	8855	597	8715
	Ptaki dzikie	x	206	x	62
Gorączka Q	Bydło	297	779	321	869
	Owce i kozy	1 094	4 100	1 124	4 220

W wyniku przeprowadzonych badań w 2018 roku stwierdzono:

- 109 ognisk afrykańskiego pomoru świń i 2 443 przypadki tej choroby u dzików,
- 14 ognisk (377 zwierząt) gruźlicy u bydła,
- 21 ognisk (63 zwierzęta) enzootycznej białaczki bydła,
- 6 przypadków atypowej trzęsawki (scrapie) u owiec,
- 74 ogniska IBR/IPV (319 chorych zwierząt),
- 9 przypadków wścieklizny u zwierząt dzikich,
- 10 ognisk gorączki Q (95 chorych zwierząt).

Nie uzyskano wyniku dodatniego w kierunku:

- choroby pęcherzykowej świń,
- pryszczycy,
- klasycznego pomoru świń,

- gąbczastej encefalopatii bydła,
- choroby niebieskiego języka,
- wysoce zjadliwej grypy ptaków,
- przewlekłej wyniszczającej choroby (CWD) jeleniowatych.

Na podstawie art. 57 ustawy z dnia 11 marca 2004 r. o ochronie zdrowia zwierząt oraz zwalczaniu chorób zakaźnych zwierząt (Dz. U. z 2018 r. poz. 1855, z późn. zm.) Główny Lekarz Weterynarii opracował programy zwalczania i monitorowania niektórych chorób zakaźnych zwierząt, które były realizowane w 2018 r., a także przedłożył je do Komisji Europejskiej w celu uzyskania współfinansowania ich realizacji zgodnie z przepisami rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 652/2014 z dnia 15 maja 2014 r. ustanawiającym przepisy w zakresie zarządzania wydatkami odnoszącymi się do łańcucha żywnościowego, zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt oraz dotyczącymi zdrowia roślin i materiału przeznaczonego do reprodukcji roślin, zmieniającym dyrektywy Rady 98/56/WE, 2000/29/WE i 2008/90/WE, rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 178/2002, (WE) nr 882/2004 i (WE) nr 396/2005, dyrektywę Parlamentu Europejskiego i Rady 2009/128/WE i rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1107/2009 oraz uchylającym decyzje Rady 66/399/EWG, 76/894/EWG i 2009/470/WE.

W 2018 r. realizowano, zgodnie z założeniami, następujące programy:

1. Zwalczania wścieklizny (Rabies),
2. Zwalczania gąbczastej encefalopatii bydła (Bovine spongiform encephalopathy – BSE),
3. Mający na celu poszerzenie wiedzy o ryzyku wystąpienia przewlekłej wyniszczającej choroby (CWD) jeleniowatych,
4. Program mający na celu wykrycie występowania zakażeń wirusami wywołującymi grypę ptaków (Avian influenza),
5. Zwalczania niektórych serotypów *Salmonella* w stadach hodowlanych, niosek i brojlerów gatunku kura (*Gallus gallus*),
6. Zwalczania niektórych serotypów *Salmonella* w stadach indyków hodowlanych i rzeźnych,
7. Wykrywania występowania zakażeń wirusem choroby niebieskiego języka

(Bluetongue),

8. Program mający na celu wczesne wykrycie zakażeń wirusem wywołującym afrykański pomór świń i poszerzenie wiedzy na temat tej choroby oraz jej zwalczanie,
9. Wczesnego wykrywania występowania zakażeń wirusem klasycznego pomoru świń.

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

Od dnia 1.01.2018 r. do dnia 31.12.2018 r. na terytorium Polski potwierdzono 2443 przypadki ASF u dzików (oraz 109 ognisk ASF u świń utrzymywanych w gospodarstwach).

W związku ze stwierdzeniem ww. ognisk choroby podjęto środki w celu ich likwidacji zgodnie z rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 6.05.2015 r. w sprawie zwalczania afrykańskiego pomoru świń (Dz. U. z 2015 r. poz.754). Wszystkie świny w ogniskach zostały zabite pod nadzorem PLW, a ich zwłoki bezpiecznie unieszkodliwione. Wokół ognisk wyznaczono obszary zapowietrzone o promieniu 3 km oraz obszary zagrożone o promieniu 7 km poza obszarami zapowietrzonymi. W toku prowadzonych czynności związanych z likwidacją ognisk choroby, w obszarach zapowietrzonych i zagrożonych przeprowadzono perlustrację (przeгляд) gospodarstw.

W związku z wystąpieniem w Polsce 109 ognisk ASF u świń oraz 2443 przypadków choroby u dzików, w regionalizacji ustanowionej decyzją wykonawczą Komisji nr 2014/709/UE dokonano szeregu zmian. Wykaz jednostek administracyjnych wchodzących w skład obszaru zagrożenia (tj. wymienionego w części III załącznika do ww. decyzji), objętego ograniczeniami (tj. wymienionego w części II załącznika do ww. decyzji) oraz ochronnego (tj. wymienionego w części I załącznika do ww. decyzji), wg stanu na dzień 31 grudnia 2017 r. wynikał z decyzji wykonawczej Komisji nr 2018/2015 z dnia 18 grudnia 2018r.

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

Po raz pierwszy program został wprowadzony w Polsce ze względu na wykrycie na terytorium Białorusi w czerwcu i lipcu 2013 roku ognisk ASF. Był on kontynuowany w latach 2014 -2018. Prowadzony program miał na celu wczesne wykrycie zakażeń wirusem wywołującym afrykański pomór świń oraz zapobieganie przenoszenia się wirusa

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2018

---

z obszarów państw Europy Wschodniej oraz zwalczanie ASF, poprzez m.in. następujące działania:

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

W odniesieniu do monitoringu ASF, realizacja programu pozwoliła na śledzenie rozwoju sytuacji epizootycznej w zakresie występowania ASF w populacji świń i dzików w 2018 r. W ramach programu pobrano próbki od 519 387 świń, 12 900 dzików padłych oraz 37 503 dzików odstrzelonych, co pozwoliło na wykrycie 109 ognisk u świń oraz stwierdzenie 2 443 przypadków ASF u dzików.

Wyniki prowadzonego monitoringu w kierunku ASF u świń i dzików w 2018 roku przedstawia poniższa tabela.

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

Inspekcja Weterynaryjna prowadziła kampanię informacyjną dla podmiotów prowadzących działalność nadzorowaną, związaną z produkcją żywności pochodzenia

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2018

zwierzęcego i pasz, a także dla rolników, myśliwych, władz samorządowych oraz społeczeństwa.

W 2018 r. Inspekcja Weterynaryjna przeprowadziła szkolenia mające na celu przekazanie wiedzy na temat ASF podmiotom prowadzącym działalność nadzorowaną, związaną z produkcją żywności pochodzenia zwierzęcego i pasz, oraz dla rolników i myśliwych.

*Tabela 5 Wyniki prowadzonego monitoringu w kierunku ASF u świń i dzików w 2018 roku w ramach Programu mającego na celu wczesne wykrycie zakażeń wirusem wywołującym afrykański pomór świń oraz poszerzenie wiedzy na temat tej oraz jej zwalczanie .*

Strefa	Liczba świń domowych, od których pobrano próbki	Liczba dzików, od których pobrano próbki	Liczba badań u świń i dzików			Liczba ognisk u świń domowych	Liczba przypadków u dzików
			ELISA	PCR	inne		
Ogółem w 2018 roku	519 387	50 403	37 423	121 078	648	109	2443

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

#### **Programu wczesnego wykrywania występowania zakażeń wirusem klasycznego pomoru świń**

Program wczesnego wykrywania występowania zakażeń wirusem klasycznego pomoru świń, przewiduje badania kontrolne, których podstawowym celem jest wczesne wykrycie CSF w populacji świń lub dzików na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej. Wczesne wykrycie CSF pozwoli na podjęcie szybkich działań mających na celu zwalczanie tej choroby i niedopuszczenie do jej rozprzestrzenienia na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2018

Z uwagi na niejasną sytuację epizootyczną w odniesieniu do CSF w państwach trzecich graniczących od wschodu z Rzeczpospolitą Polską, na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej wyznaczono 2 strefy w zależności od ryzyka wystąpienia CSF:

- 1) strefa pierwsza – o zwiększonym ryzyku wystąpienia CSF – obejmowała województwa graniczące od wschodu z państwami trzecimi, na których terytorium sytuacja dotycząca CSF nie była do końca rozpoznana, tj. województwo lubelskie, mazowieckie, podkarpackie, podlaskie oraz warmińsko-mazurskie;
- 2) strefa druga – o niskim ryzyku wystąpienia CSF – obejmująca pozostałe województwa na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.

Na obszarze strefy pierwszej, w ramach programu pobierane były próbki do badań laboratoryjnych w kierunku wykrycia CSF od każdego dzika:

- 1) padłego, w tym zabitego w wypadku komunikacyjnym, oraz którego zwłoki uległy autolizie;
- 2) chorego odstrzelonego.

Na obszarze strefy drugiej, pobierano próbki do badań laboratoryjnych w kierunku wykrycia CSF od każdego padłego dzika, z wyjątkiem dzika zabitego w wypadku komunikacyjnym, którego zwłoki uległy autolizie.

Niezależnie od strefy pobierane były do badań laboratoryjnych w kierunku wykrycia CSF próbki od świń:

- 1) padłych, u których nie można wykluczyć CSF,
- 2) wykazujących nietypowe objawy kliniczne, na podstawie których nie można wykluczyć CSF, lub objawy wskazujące na zakażenie wirusem CSF.

Wyniki prowadzonego monitoringu w kierunku CSF u świń i dzików w 2018 roku przedstawiają poniższe tabele.

*Tabela 6 Wyniki prowadzonego monitoringu w kierunku CSF u świń w roku 2018*

Typ gospodarstwa	Liczba gospodarstw, w których pobrano próbki	Liczba ognisk CSF	Liczba zbadanych świń
przyzagrodowe	24	0	96
komercyjne	17	0	273
<b>Razem</b>	<b>41</b>	<b>0</b>	<b>369</b>

# ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

## RAPORT ROCZNY 2018

Tabela 7 Wyniki prowadzonego monitoringu w kierunku CSF u dzików w roku 2018

Liczba zbadanych dzików		Liczba dzików dodatnich
padłych	7454	0
chorych odstrzelonych	226	0
Razem	7680	0

### Program zwalczania i monitorowania choroby Aujeszkyego u świń

W 2018 r. kontynuowano program zwalczania choroby Aujeszkyego u świń (ChA), którego realizacja począwszy od 2011 roku, jest finansowana wyłącznie ze środków budżetu państwa. Komisja Europejska zakończyła współfinansowanie programu zwalczania ChA we wszystkich państwach członkowskich, prowadzących przedmiotowy program.

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

Od początku realizacji programu w 2008 r. liczba stad zakażonych wirusem choroby Aujeszkyego, stwierdzonych na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej systematycznie spada. W 2008 r. stwierdzono 12 659 stad zakażonych, w 2009 r. – 4 352, w 2010 r. – 1239, w 2011 r. – 444, w 2012 r. – 248, w 2013 r. – 188, w 2014 r. – 115, w 2015 r. – 67, w 2016 r. – 40, w 2017 r. – 20, natomiast w 2018 r. – 5.

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

### Program zwalczania wścieklizny (Rabies)

Celem realizacji programu jest wyeliminowanie przypadków wścieklizny u zwierząt na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej. W 2018 r. liczba przypadków wścieklizny stwierdzonych u zwierząt uległa zmniejszeniu z 10 w 2017 r. do 9 w 2018 r.

W 2018 r. wojewódzcy lekarze weterynarii w większości województw przeprowadzili na terenie administrowanych przez siebie województw doustne szczepienia przeciwko wściekliznie lisów wolno żyjących. Wiosenna akcja szczepień objęła całe województwo lubelskie, małopolskie, podkarpackie, podlaskie, śląskie,



## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2018

świętokrzyskie oraz część województwa mazowieckiego. Jesienna akcja szczepień objęła natomiast całe województwo lubelskie, małopolskie, podkarpackie, podlaskie, śląskie, świętokrzyskie oraz część województwa mazowieckiego, pomorskiego i warmińsko-mazurskiego. Ponadto w województwie małopolskim i podkarpackim przeprowadzono dodatkową akcję szczepień.

Liczbę dawek szczepionki przeciwko wścieklicznie wyłożonych w 2018 r. na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej w ramach poszczególnych akcji szczepień przedstawia poniższa tabela.

*Tabela 8 Liczba dawek szczepionki przeciwko wścieklicznie wyłożonych w 2018 r. na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej*

	Całkowita liczba dawek szczepionki	Średnia liczba dawek szczepionki/km <sup>2</sup>
<b>Akcja wiosenna</b>	2 746 751	Średnio 20 <sup>a)</sup>
<b>Akcja jesienna</b>	3 080 811	Średnio 20 <sup>a)</sup>
<b>Akcja dodatkowa</b>	961 920	Średnio 30

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

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

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

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

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

W 2014 r. stwierdzono 105 przypadków wściekliczny u zwierząt, w tym 98 u zwierząt innych niż nietoperze. Poziom uodpornienia i pobrania szczepionki u lisów

wolno żyjących w Polsce wyniósł odpowiednio 59,77 % i 88,27 %.

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

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

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

W 2018 r. stwierdzono 9 przypadków wścieklizny u zwierząt, w tym 4 u zwierząt innych niż nietoperze. Poziom uodpornienia i pobrania szczepionki u lisów wolno żyjących w Polsce wyniósł odpowiednio 47,97 % i 89,90 %.

### **Enzootyczna białaczka bydła**

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

Badania kontrolne w kierunku enzootycznej białaczki bydła prowadzi się zgodnie z § 9 rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 17 grudnia 2004 r. *w sprawie określenia jednostek chorobowych, sposobu prowadzenia kontroli oraz zakresu badań kontrolnych zakażeń zwierząt* (Dz. U. Nr 282, poz. 2813, z późn. zm.).

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

- pobrane od 1/5 stad bydła znajdujących się na obszarze powiatu należącego do regionu oficjalnie uznanego za wolny od enzootycznej białaczki bydła tak, aby w okresie 5 lat poddać badaniu wszystkie stada bydła znajdujące się na obszarze tego powiatu;
- pobrane od 1/3 stad bydła znajdującego się na obszarze powiatu uznanego za urzędowo wolny od enzootycznej białaczki bydła;

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2018

- pobrane ze wszystkich stad, w powiecie nie spełniającym powyższych kryteriów. Powyższym badaniom poddaje się bydło powyżej 24 miesiąca życia.

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

W poniższej tabeli przedstawiona została liczba ognisk EBL oraz liczba zarażonych zwierząt w latach 2010- 2018.

*Tabela 9 Liczba ognisk oraz liczba zwierząt zakażonych EBL w latach 2010- 2018*

	<b>Liczba ognisk EBL</b>	<b>Liczba zarażonych zwierząt</b>
<b>2010</b>	351	2694
<b>2011</b>	131	549
<b>2012</b>	61	199
<b>2013</b>	47	163
<b>2014</b>	45	247
<b>2015</b>	37	120
<b>2016</b>	31	68
<b>2017</b>	18	40
<b>2018</b>	21	63

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

Celem realizacji programu zwalczania gąbczastej encefalopatii bydła jest wykrycie każdego przypadku gąbczastej encefalopatii bydła w populacji bydła w Rzeczypospolitej Polskiej.

Monitorowanie BSE odbywa się zgodnie z przepisami rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady Nr 999/2001 z dnia 22 maja 2001 r. *ustanawiającego zasady dotyczące zapobiegania, kontroli i zwalczania niektórych przenośnych gąbczastych encefalopatii*, a w szczególności z art.6 oraz załącznikiem III rozdział A tego

# ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

## RAPORT ROCZNY 2018

rozporządzenia oraz zgodnie z rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 17 grudnia 2004 r. w sprawie określenia jednostek chorobowych, sposobu prowadzenia kontroli oraz zakresu badań kontrolnych zakażeń zwierząt (Dz. U. Nr 282, poz. 2813, z późn. zm.).

Od 1 stycznia 2018 r. badaniu w kierunku BSE podlega bydło w wieku powyżej 48 miesiąca życia, zaliczane do grup ryzyka m.in. zwierzęta padłe, poddane ubojowi z konieczności, wykazujące nietypowe objawy w trakcie badania przedubojowego, w tym zwierzęta, które doznały urazów w trakcie transportu lub w rzeźni lub zostały zabite w ramach zwalczania choroby zakaźnej zwierząt.

W 2012 r. stwierdzono 3 przypadki, w 2013 – 1 przypadek, natomiast w ramach realizacji programu w 2014 r., 2015 r., 2016 r. i 2017 r. i 2018 r. nie stwierdzono przypadku BSE na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.

Liczbę badań monitoringowych przeprowadzonych w kierunku BSE oraz liczbę przypadków choroby stwierdzonych w latach 2010 – 2018 przedstawia poniższa tabela.

*Tabela 10 Liczba badań monitoringowych przeprowadzonych w kierunku BSE oraz liczba przypadków choroby stwierdzonych w latach 2010 – 2017*

<b>Rok</b>	<b>Liczba zwierząt objętych monitoringiem BSE</b>	<b>Liczba przypadków BSE</b>
2010	637 240	2
2011	475 906	1
2012	326 280	3
2013	318 849	1
2014	207 503	0
2015	222 821	0
2016	169 187	0
2017	162 206	0
2018	39 715	0
<b>Razem</b>	<b>2 559 707</b>	<b>7</b>

**Program mający na celu poszerzenie wiedzy o ryzyku wystąpienia przewlekłej wyniszczającej choroby jeleniowatych**

Celem realizacji programu jest potwierdzenie lub wykluczenie obecności CWD w krajach, w których nie wykryto do tej pory tej choroby, w tym w Rzeczypospolitej Polskiej.

W ramach programu w 2018 r. przebadano 1141 jeleniowatych należących do trzech gatunków: łoś europejski (*Alces alces*), sarna europejska (*Capreolus capreolus*) oraz jelen szlachetny (*Cervus elaphus*).

Przebadane jeleniowate pochodziły z następujących grup:

1) hodowlane i utrzymywane w niewoli:

a) padłe/odstrzelone na zamkniętym obszarze, w którym były trzymane, padłe podczas transportu lub w rzeźni, jak również zabite ze względów zdrowotnych/wieku;

b) ubite uznane za nienadające się do spożycia przez ludzi;

c) ubite uznane za nadające się do spożycia przez ludzi;

2) dzikie:

a) padłe/odstrzelone w środowisku naturalnym, a także zabite ze względów zdrowotnych/wieku;

b) zranione lub zabite w wypadkach drogowych lub zaatakowane, zranione lub zabite przez drapieżniki;

c) z objawami klinicznymi/chore i i/lub będące ogólnie w słabej kondycji zdrowotnej;

d) upolowane uznane za nienadające się do spożycia przez ludzi;

e) upolowane uznane za nadające się do spożycia przez ludzi.

W 2018 r. nie stwierdzono przypadku CWD na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.

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

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

Program jest realizowany na całym terytorium Rzeczypospolitej Polskiej. U dzikich ptaków w ramach monitoringu w 2018 r. prowadzony był monitoring bierny. W ramach Programu mającego na celu wykrycie występowania zakażeń wirusami

wywołującymi grypę ptaków (Avian influenza) w 2018 roku liczba zbadanych ptaków dzikich wyniosła 62 , a drobiu – 8715 sztuk. W ramach prowadzonego programu w 2018 r. nie stwierdzono ognisk wysoce zjadliwej grypy ptaków u drobiu i dzikich ptaków.

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

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

Celem programu w roku 2018 było dalsze ograniczenie występowania 5 serotypów *Salmonella*: *S. Enteritidis*, *S. Typhimurium*, *S. Infantis*, *S. Virchow* oraz *S. Hadar* w dorosłych stadach hodowlanych gatunku *Gallus gallus* liczących przynajmniej 250 ptaków, aby osiągnąć cel unijny wyznaczony w art. 1 ust. 1 rozporządzenia Komisji (UE) nr 200/2010 z dnia 10 marca 2010 r. w sprawie wykonania rozporządzenia (WE) nr 2160/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady w odniesieniu do celu unijnego ograniczenia częstości występowania serotypów *Salmonella* w dorosłych stadach hodowlanych gatunku *Gallus gallus* (Dz. Urz. UE L 61 z 11.03.2010 r., s. 1), tj. poniżej 1 % dorosłych stad kur hodowlanych zakażonych serotypami *Salmonella* objętymi programem.

Wartość procentowa dorosłych stad hodowlanych gatunku *Gallus gallus*, liczących przynajmniej 250 ptaków, zakażonych serotypami *Salmonella* objętymi programem w 2010 r. wyniosła 2,55 %, w 2011 r. 1,74 %, w 2012 r. 1,84 %, w 2013 r. 1,73%, w 2014 1,54 % w 2015 r. 1,37%, w 2016 r. 1,46 %, w 2017 r. 0,9% natomiast w 2018 r. odsetek zakażonych dorosłych stad hodowlanych wyniósł 1,41 %.

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

W 2018 r. „Krajowy program zwalczania niektórych serotypów *Salmonella* w stadach niosek gatunku kura (*Gallus gallus*)” był kontynuowany, tak aby możliwe było osiągnięcie celu unijnego określonego w art. 1 ust. 1 rozporządzenia 517/2011 z dnia 25 maja 2011 r. w sprawie wykonania rozporządzenia (WE) nr 2160/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady w odniesieniu do unijnego celu ograniczenia częstości występowania niektórych serotypów *Salmonella* w stadach kur niosek gatunku *Gallus*

*gallus* oraz zmieniającego rozporządzenie (WE) nr 2160/2003 i rozporządzenie Komisji (UE) nr 200/2010 (Dz. Urz. UE L 138 z 26.05.2011, str. 45).

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

W 2015 r. odsetek dorosłych stad zakażonych serotypami *Salmonella* objętymi programem wyniósł 2,84 %. Cel unijny określony w art. 1 ust. 1 rozporządzenia 517/2011 nie został osiągnięty. Natomiast w 2016 r. odsetek dorosłych stad zakażonych serotypami *Salmonella* objętymi programem wyniósł 7,15%. W 2017 r. odsetek dorosłych stad zakażonych serotypami *Salmonella* objętymi programem wyniósł 3,41%. Oznacza to, że również w 2017 r. cel unijny określony w art. 1 ust. 1 rozporządzenia 517/2011 nie został osiągnięty. W 2018 r. odsetek dorosłych stad zakażonych serotypami *Salmonella* objętymi programem wyniósł 4,70%. Oznacza to, że również w 2018 r. cel unijny nie został osiągnięty.

Od roku 2009 r. na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej jest realizowany „Krajowy program zwalczania niektórych serotypów *Salmonella* w stadach brojlerów gatunku kura (*Gallus gallus*)”. Zgodnie z rozporządzeniem Komisji (UE) nr 200/2012 z dnia 8 marca 2012 r. w sprawie unijnego celu ograniczenia występowania *Salmonella* Enteritidis i *Salmonella* Typhimurium w stadach brojlerów zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 2160/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady (Dz. Urz. UE L 71 z 9.3.2012, str. 31), w którym określono cel unijny i system badań konieczny do sprawdzenia osiągnięcia celu unijnego. W latach 2010-2017 wartość procentowa stad brojlerów gatunku kura (*Gallus gallus*), objętych programem z wynikiem dodatnim wyniosła odpowiednio 0,67 %, 0,50 %, 0,28 %, 0,19%, 0,15%, 0,23%, 0,14%, 0,13%.

Program był kontynuowany w 2018 r. Wartość procentowa stad brojlerów gatunku kura (*Gallus gallus*), objętych programem z wynikiem dodatnim wyniosła w 2018 r. 0,15%. W świetle powyższego, zakładany cel unijny został osiągnięty.

Od roku 2010 prowadzone są programy zwalczania niektórych serotypów

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2018

---

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

W latach 2010-2011 nie stwierdzono wyniku dodatniego w kierunku *S. Enteritidis* i/lub *S. Typhimurium* w stadach indyków hodowlanych. W 2012 r. na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej w ramach Krajowego programu zwalczania niektórych serotypów *Salmonella* w stadach indyków hodowlanych stwierdzono w badaniach właścicielskich oraz urzędowych 5 stad indyków hodowlanych z wynikiem dodatnim w kierunku *S. Typhimurium*, a w 1 stadzie stwierdzono *S. Enteritidis*. Program zwalczania niektórych serotypów *Salmonella* w stadach indyków hodowlanych był kontynuowany w latach 2013 - 2018 i nie stwierdzono wyniku dodatniego w kierunku *S. Enteritidis* i/lub *S. Typhimurium* w stadach indyków hodowlanych. W świetle powyższego, zakładany cel unijny określony w rozporządzeniu Komisji (WE) nr 1190/2012 został osiągnięty.

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

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

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

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

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

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

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



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

Natomiast w 2018 r. wartość procentowa stad indyków rzeźnych zakażonych serotypami *Salmonella* objętymi programem z wynikiem dodatnim wyniosła 0,1%.

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

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

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

W 2018 r. program był realizowany na całym terytorium Rzeczypospolitej Polskiej na podstawie rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 20 stycznia 2017 r. w sprawie wprowadzenia programu wieloletniego wykrywania występowania zakażeń wirusem choroby niebieskiego języka na lata 2017–2019 i obejmował bierny nadzór kliniczny i aktywny nadzór laboratoryjny.

W 2018 r. ujemne wyniki badań uzyskane w programie wykrywania występowania zakażeń wirusem choroby niebieskiego języka, a także bierny nadzór kliniczny w kierunku choroby niebieskiego języka u zwierząt pochodzących z terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, wykazują, że choroba ta nie występuje na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.

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

Ponadto w przedsiębiorstwach produkcyjnych sektora akwakultury przeprowadzane są kontrole urzędowe, zgodnie z rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 14 października 2008 r. w sprawie szczegółowych wymagań weterynaryjnych dla prowadzenia działalności w zakresie sektora akwakultury (Dz. U. z 2008 r. Nr 190, poz. 1167). Kontrole są przeprowadzane z częstotliwością zależną od

statusu epizootycznego oraz poziomu zagrożenia. W 2014 r. w jednej enklawie uznanej za wolną od wirusowej posocznicy krwotocznej (VHS) i zakaźnej martwicy układu krwiotwórczego ryb łososiowatych (IHN) stwierdzono VHS, w związku z czym enklawa ta utraciła status enklawy wolnej od tej choroby. W chwili obecnej w Polsce jest 1 enklawa uznana za wolną od KHV, 17 enklaw i 1 strefa uznane za wolne od IHN oraz 15 enklaw i 1 strefa uznane za wolne od VHS, na podstawie przedłożonych Komisji Europejskiej oświadczeń o uznaniu stref i enklaw położonych na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej za wolne od tych chorób, zgodnie z art. 60a ustawy z dnia 11 marca 2004 r. *o ochronie zdrowia zwierząt oraz zwalczaniu chorób zakaźnych zwierząt* (tj. Dz. U. z 2018 r. poz. 1855, z późn. zm.).

### 1.1.4. Plany awaryjne na wypadek sytuacji kryzysowych

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

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

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

Osiem pierwszych wymienionych powyżej planów gotowości powstało lub zostało zaktualizowanych w ramach projektu PHARE 0006.04 PL – weterynaryjny

system laboratoriów i kontroli chorób zakaźnych. W ich opracowaniu brali udział eksperci z krajów starej Unii Europejskiej. Współpraca z tymi ekspertami była gwarantem zgodności zastosowanych procedur ze standardami oraz przepisami obowiązującymi w UE. Plan gotowości zwalczania choroby niebieskiego języka został opracowany w 2009 r. głównie w związku z rozprzestrzenieniem się tej choroby w Europie i został przesłany do Komisji Europejskiej.

Plany gotowości dla tych chorób, przedstawione przez Polskę, uzyskały zatwierdzenie Komisji. Decyzje zatwierdzające te plany to:

- **Decyzja Komisji 2007/18/WE** z dnia 22 grudnia 2006 r. zatwierdzająca plany interwencyjne w celu zwalczania pryszczycy na mocy dyrektywy Rady 2003/85/WE;
- **Decyzja Komisji 2007/19/WE** z dnia 22 grudnia 2006 r. zatwierdzająca niektóre plany interwencyjne w celu zwalczania klasycznego pomoru świń na mocy dyrektywy Rady 2001/89/WE;
- **Decyzja Komisji 2007/24/WE** z dnia 22 grudnia 2006 r. zatwierdzająca plany interwencyjne w zakresie zwalczania grypy drobiu i rzekomego pomoru drobiu.

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

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

Projekt nowych planów gotowości obejmuje:

- część ogólną (dokument główny), która zawiera wszystkie elementy wspólne każdego planu gotowości zwalczania chorób zwierząt m.in.: informacje na temat tworzenia planów gotowości i reagowania kryzysowego, zasad finansowania

zwalczania chorób zakaźnych, informacje o łańcuchu decyzyjnym, organizacji Krajowego Zespołu Kryzysowego przy Głównym Lekarzu Weterynarii, zadania Głównego Lekarza Weterynarii, Wojewódzkiego Lekarza Weterynarii oraz Powiatowego Lekarza Weterynarii;

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

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

#### Liczba przeprowadzonych kontroli – bydło

W roku 2018 r. Inspekcja Weterynaryjna skontrolowała w zakresie identyfikacji i rejestracji bydła, zgodnie z rozporządzeniem Komisji (UE) nr 1034/2010, 12 487 siedzib stad bydła, co stanowi 3,08% wszystkich siedzib stad utrzymujących bydło oraz 481266 sztuk zwierząt tego gatunku, tj. 7,33% pogłowia.

W 3 115 siedzibach stad spośród 12 487 poddanych kontroli w 2018 r., tj. w 24,3% przypadków, zostały stwierdzone nieprawidłowości w zakresie identyfikacji i rejestracji zwierząt. Dla porównania, w roku 2017 nieprawidłowości stwierdzono w 20,72% przypadków siedzib stad, a zatem liczba nieprawidłowości zwiększyła się w roku 2018 w porównaniu z rokiem poprzednim. W odniesieniu do 89 siedzib stad, w których w 2018 r. odnotowano nieprawidłowości, zastosowano sankcje zgodnie z rozporządzeniem Komisji 494/98/WE z dnia 27 lutego 1998 r. *ustanawiającym szczegółowe zasady wykonania rozporządzenia Rady (WE) nr 820/97 w odniesieniu do stosowania minimalnych sankcji administracyjnych w przypadku bydła.*

Parametry analizy ryzyka dla wyboru siedzib stad bydła do kontroli identyfikacji i rejestracji w 2018 r. przedstawia poniższa tabela.

*Tabela 11 Parametry analizy ryzyka dla wyboru siedzib stad bydła do kontroli identyfikacji i rejestracji w 2018 r.*

Parametr analizy ryzyka		
1	Brak kontroli wymogów wzajemnej zgodności w gospodarstwie.	100
2	Uniemożliwienie przeprowadzenia kontroli wymogów wzajemnej zgodności w obszarze IRZ w 2017 roku lub uniemożliwienie weryfikacji realizacji działań naprawczych.	100
3	W trakcie kontroli wymogów wzajemnej zgodności w obszarze IRZ stwierdzono celowe naruszenia.	25

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2018

4	Procent zamówionych duplikatów kolczyków lub duplikatów paszportów dotyczył więcej niż 10% sztuk zwierząt utrzymywanych w siedzibie stada w 2017 r.	15
5	Zgłoszenia przemieszczeń, urodzin i śmierci zwierząt do ARiMR w terminie powyżej 7 dni od zaistnienia zdarzenia.	15
6	Procent zgłoszonych przemieszczeń zwierząt do siedziby stada o nieznanym numerze identyfikacyjnym dotyczył więcej niż 10 % bydła utrzymywanego w siedzibie stada w 2017 r.	15
7	Korekty zdarzeń zwierzęcych wynosiły co najmniej 10 % wszystkich zdarzeń zwierzęcych zgłoszonych w 2017 r.	15
8	Siedziby stad, w których pogłowie bydła wynosi od 6 do 50 sztuk zwierząt.	15
9	Procent zgłoszonych ubojów na użytek własny zwierząt dotyczył więcej niż 15% bydła utrzymywanego w siedzibie stada w 2017 r., ale nie mniej niż 3 szt. zwierząt.	15
10	Dla zwierzęcia złożono wnioski o więcej niż 1duplikat kolczyka.	15
11	Wyniki kontroli identyfikacji i rejestracji zwierząt w 2017 r. - stwierdzono obecność nie oznakowanych sztuk zwierząt powyżej 7 dnia życia.	15
12	Wyniki kontroli identyfikacji i rejestracji prowadzonych w 2017 r. - prawidłowość identyfikacji zwierząt (paszporty i oznakowanie).	10
13	Sprzedaż zwierząt podmiotowi prowadzącemu działalność w zakresie obrotu zwierzętami, pośrednictwa w tym obrocie lub skupu zwierząt w 2017 r. dotyczyła co najmniej 10 % stada.	10
14	Wyniki kontroli identyfikacji i rejestracji prowadzonych w 2017 r. - prawidłowość prowadzenia księgi rejestracji.	10
15	Zakup zwierząt od podmiotu prowadzącego działalność w zakresie obrotu zwierzętami, pośrednictwa w tym obrocie lub skupu zwierząt oraz prowadzenia miejsc gromadzenia zwierząt w 2017 r. dotyczył co najmniej 10 % stada.	10
16	Brak spisu zwierząt za 2016 r.	5

#### Liczba przeprowadzonych kontroli - owce i kozy

W 2018 r. Inspekcja Weterynaryjna skontrolowała 515 siedzib stad owiec i kóz tj. 2,9% takich siedzib stad oraz 47 050 sztuk zwierząt tego gatunku, co stanowi 14,8 % pogłowia. Dla porównania, w roku 2016 skontrolowano 3,80 % ww. siedzib stad oraz 22 545 sztuk zwierząt.

Zgodnie z rozporządzeniem Komisji (WE) nr 1505/2006 z dnia 11 października 2006 r. *wdrażającym rozporządzenie Rady (WE) nr 21/2004 w zakresie minimalnego*

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2018

poziomu kontroli prowadzonych w związku z identyfikacją i rejestrowaniem owiec i kóz, każdego roku Inspekcja Weterynaryjna przeprowadza kontrole 3% siedzib stad owiec i kóz oraz 5% pogłowia tych zwierząt w skali kraju.

W 236 siedzibach stad na 515 skontrolowanych, a zatem w 45,8 % przypadków, zostały stwierdzone nieprawidłowości w zakresie identyfikacji i/lub rejestracji zwierząt. Dla porównania, w roku 2017 nieprawidłowości stwierdzono w 29,6 % przypadków siedzib stad, a zatem liczba nieprawidłowości w roku 2018 wzrosła w porównaniu z rokiem 2017. W stosunku do 89 siedzib stad ze 236, w których odnotowano nieprawidłowości w roku 2018, zostały nałożone kary.

Parametry analizy ryzyka dla wyboru siedzib stad owiec i kóz do kontroli identyfikacji i rejestracji w 2018 r. przedstawia poniższa tabela.

*Tabela 12 Parametry analizy ryzyka dla wyboru siedzib stad owiec i kóz do kontroli identyfikacji i rejestracji w 2018 r.*

	<b>Parametr analizy ryzyka</b>	
1	Brak kontroli wymogów wzajemnej zgodności w gospodarstwie.	50
2	W trakcie kontroli wymogów wzajemnej zgodności w obszarze IRZ w 2017 r. stwierdzono celowe naruszenia.	50
3	Uniemożliwienie przeprowadzenia kontroli wymogów wzajemnej zgodności w obszarze IRZ w 2017 roku lub uniemożliwienie weryfikacji realizacji działań naprawczych .	25
4	Dla co najmniej jednego zwierzęcia złożono wnioski zarówno o duplikat kolczyka, jak i korektę zdarzenia rejestracji.	20
5	Wyniki kontroli identyfikacji i rejestracji prowadzonych w 2017 r. - prawidłowość oznakowania zwierząt.	10
6	Wyniki kontroli identyfikacji i rejestracji prowadzonych w 2017 r - prawidłowość prowadzenia księgi rejestracji.	10
7	Zgłoszenia urodzeń zwierząt do ARiMR w terminie późniejszym niż 6 miesięcy.	10
8	Zgłoszenia dotyczące przemieszczeń, uboju, zabicia lub padnięcia zwierząt w terminie powyżej 7 dni od zaistnienia zdarzenia.	10
9	Brak spisu zwierząt za 2016 r.	5
12	Sprzedaż zwierząt podmiotowi prowadzącemu działalność w zakresie obrotu zwierzętami, pośrednictwa w tym obrocie lub skupu zwierząt oraz prowadzenia miejsc gromadzenia zwierząt w 2017 r. dotyczyła co najmniej 10 % stada.	5
13	Wyniki kontroli identyfikacji i rejestracji prowadzonych w 2017 r. - utrzymywanie we właściwy sposób dokumentów przewozowych.	5

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

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

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

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

*Tabela 13 Sprawozdanie z kontroli wymogów wzajemnej zgodności w obszarze A, B i C, przeprowadzonych w 2018 r.*

Okres sprawozdawczy:		01.01-31.12.2018		
		Obszar A	Obszar B	Obszar C
1.	Liczba Beneficjentów wytypowanych do kontroli CC	13981	4852	6085
2.	Liczba skontrolowanych Beneficjentów	13971	4849	6082
3.	Uniemożliwienie lub inne	10	3	3
4.	Liczba Beneficjentów pozostałych do kontroli CC	0	0	0
5.	Liczba kontroli przeprowadzonych w gosp. wyłączonych z CC	327	33	59
6.	Kontrole Sprawdzające	145	9	10
7.	KONTROLE DODATKOWE (suma)	1682	249	329

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2018

7.1	CC-INT	1168	13	14
7.2	CC-MR	201	201	201
7.3	CC-INNE	313	35	114

W 2018 roku Inspekcja Weterynaryjna przeprowadziła **13 981** kontroli wymogów wzajemnej zgodności w zakresie identyfikacji i rejestracji zwierząt, **4 852** kontroli w zakresie zdrowia publicznego, zdrowia zwierząt i zgłaszania chorób zakaźnych zwierząt oraz **6 085** kontroli w zakresie dobrostanu zwierząt. Ponadto pracownicy Inspekcji Weterynaryjnej skontrolowali 145 gospodarstwa w ramach kontroli sprawdzających usunięcie uchybień stwierdzonych podczas kontroli wymogów wzajemnej zgodności w 2017 r.

W zawiązku z wprowadzeniem systemu dla małych gospodarstw, przeprowadzono 327 kontroli gospodarstw wyłączonych z wymogów wzajemnej zgodności. Poza tym w 2018 roku Inspekcja Weterynaryjna przeprowadziła 1 682 dodatkowych kontroli w zakresie wymogów wzajemnej zgodności u producentów będących beneficjentami płatności bezpośrednich.

W porównaniu z ubiegłym rokiem w 2018 r. nieznacznie wzrosła liczba gospodarstw, w których stwierdzono nieprawidłowości dotyczące wymogów wzajemnej zgodności w zakresie identyfikacji i rejestracji zwierząt z 2 665 (tj. 19,3 %) do 2 996 (tj. 21,4 %). W przypadku obszarów zdrowia publicznego i zdrowia zwierząt oraz dobrostanu zwierząt, poziom nieprawidłowości w ostatnich dwóch latach utrzymuje się na tym samym poziomie ok. 3-4 %.

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

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

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

Odnośnie nadzoru nad dobrostanem zwierząt podczas uboju w rzeźniach w 2018



# ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

## RAPORT ROCZNY 2018

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

### Nadzór nad rzeźniami pod względem dobrostanu.

Organy Inspekcji Weterynaryjnej w 2018 r. sprawowały nadzór nad 968 rzeźniami bydła, świń, owiec, kóz i domowych zwierząt jednokopytnych oraz drobiu.

### Podsumowanie przeprowadzonych kontroli

Wyniki kontroli dobrostanu w rzeźniach wykonanych w 2018r. przedstawia poniższa tabela. Podczas kontroli dobrostanu zwierząt w rzeźni sprawdzane jest spełnianie wymagań strukturalnych, zapewnienie zwierzętom odpowiedniej opieki na terenie rzeźni, a także sposób postępowania ze zwierzętami przed oraz podczas uboju. Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości dotyczyły pisemnych procedur operacyjnych dotyczących działań związanych z uśmiercaniem zwierząt, brak informacji o dacie i godzinie przybycia zwierząt oraz maksymalnej obsady w kojcach w magazynie żywca, brak informacji o konserwacji urządzeń do unieruchamiania zwierząt.

Tabela 14 Roczny raport z kontroli rzeźni pod względem dobrostanu zwierząt

Okres sprawozdawczy:	2018
Kraj (kod):	Polska
Liczba rzeźni zarejestrowanych na terenie kraju	915
Liczba rzeźni skontrolowanych na terenie kraju	698
Liczba kontroli przeprowadzanych na terenie kraju	1125
Liczba rzeźni, w których stwierdzono nieprawidłowości na terenie kraju	105
Liczba rzeźni na terenie powiatu, w których stwierdzono ponownie te same nieprawidłowości	25
Liczba rzeźni poddawanych rekontrolacji, w których stwierdzono nieprawidłowości na terenie kraju	41

# ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

## RAPORT ROCZNY 2018

Liczba stwierdzonych nieprawidłowości	221
---------------------------------------	-----

W wyniku porównania wyników kontroli przeprowadzonych w 2017 r. i 2018 r. stwierdzono że:

- odsetek skontrolowanych rzeźni wzrósł nieznacznie z 75,5% do 76,3%,
- spadła o 91 liczba wykonanych kontroli,
- spadła liczba rzeźni, w których stwierdzono nieprawidłowości z 133 do 105,
- spadła liczba stwierdzanych nieprawidłowości z 322 do 221.

### Podsumowanie za lata 2011 -2018

W latach 2011 - 2018 założenia dotyczące poziomu kontroli nie uległy zmianie. Powiatowi lekarze weterynarii przeprowadzają w ciągu roku kontrolę pod względem dobrostanu zwierząt co najmniej 20% rzeźni, ale nie mniej niż 4 rzeźnie, natomiast nadzór urzędowego lekarza weterynarii jest prowadzony na bieżąco.

Dane dotyczące przeprowadzonych pod względem dobrostanu zwierząt kontroli rzeźni w latach 2011 – 2018 przedstawia poniższa tabela.

*Tabela 15 Nadzór Inspekcji Weterynaryjnej nad rzeźniami w latach 2011 – 2018*

	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018
Liczba nadzorowanych rzeźni	1047	1046	1027	1009	981	968	943	915
Liczba skontrolowanych rzeźni:								
Liczba przeprowadzonych kontroli	1705	1750	1705	1361	1512	1345	1216	1125
Liczba rzeźni, w których stwierdzono nieprawidłowości	224	165	275	210	199	144	133	105

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

W 2018 r. w zakresie nadzoru nad dobrostanem zwierząt w transporcie obowiązywała Instrukcja Głównego Lekarza Weterynarii Nr GIWz.420/AW- 62/11 z dnia 7 października 2011 r. w sprawie postępowania powiatowych lekarzy weterynarii przy:

- zatwierdzaniu przewoźników oraz środków transportu drogowego

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

### **Liczba przeprowadzonych kontroli**

W ciągu całego 2018r. zarejestrowanych i nadzorowanych było 4374 przewoźników, natomiast na koniec 2018r. liczba zarejestrowanych przewoźników wynosiła 4187. Do długotrwałego przewozu zwierząt, tj. powyżej 8 godzin, w ciągu całego 2018 r. roku dopuszczonych było 2078 środków transportu drogowego, natomiast na koniec 2018 r. – 1968. Zgodnie z przepisami, odpowiednie kontrole powinny być prowadzone przez Inspekcję Weterynaryjną przy załadunku oraz rozładunku zwierząt, podczas transportu drogowego, w miejscach wysyłki, w miejscach docelowych, punktach kontroli i punktach przeładunku, w punktach skupu, podczas targów, wystaw, pokazów, konkursów zwierząt. Kontrole obejmują przede wszystkim weryfikację zgodności środków transportu z wymaganiami, zdolności zwierząt do transportu oraz czasu transportu zwierząt. W 2018 r. terenowe organy Inspekcji Weterynaryjnej przeprowadziły łącznie 328 256 kontroli, podczas których skontrolowano 956 497 498 zwierząt, 333 033 środków transportu oraz 316 144 dokumentacji towarzyszącej kontrolowanym przesyłkom zwierząt. W trakcie powyższych kontroli stwierdzono 905 nieprawidłowości.

W porównaniu do roku 2017, w 2018 r. liczba przeprowadzonych kontroli była niższa o 70 932, a liczba skontrolowanych zwierząt była niższa o 59 346 928. Liczba środków transportu poddanych kontroli w roku 2018 była niższa o 30 869 w porównaniu do roku 2017. W odniesieniu do liczby nieprawidłowości wykrytych podczas przeprowadzonych kontroli, w 2017 r. liczba stwierdzonych nieprawidłowości była niższa o 271. W odniesieniu do poszczególnych kategorii uchybień, najczęściej stwierdzane nieprawidłowości dotyczyły niezdolności zwierząt do transportu.

### **Podsumowanie za lata 2011 – 2018**

W latach 2011-2018 założenia dotyczące kontroli środków transportu nie ulegały zmianie. Liczbę skontrolowanych środków transportu oraz liczbę stwierdzonych

# ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

## RAPORT ROCZNY 2018

niezgodności w latach 2011 – 2018 przedstawia poniższa tabela.

*Tabela 16 Liczba kontroli przeprowadzonych przez Inspekcję Weterynaryjną w latach 2011 – 2018 r.*

	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018
Liczba skontrolowanych środków transportu	184735	347 588	362 323	354 068	336 395	311 835	331 517	295 725
Liczba stwierdzonych niezgodności	991	1 135	1 176	1 298	1 217	881	1176	905

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

#### **Plany kontrolne**

W 2018 r. obowiązywała Instrukcja Głównego Lekarza Weterynarii Nr GIWpr. 02010-1/2015 z dnia 11 lutego 2015 r. w sprawie postępowania powiatowych lekarzy weterynarii przy przeprowadzaniu kontroli gospodarstw utrzymujących zwierzęta pod względem dobrostanu zwierząt oraz raportowania o przeprowadzonych kontrolach gospodarstw utrzymujących zwierzęta pod względem dobrostanu zwierząt z elementami zwalczania chorób zakaźnych.

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

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

#### **Kontrole gospodarstw pod względem dobrostanu**

W poniższych tabelach znajdują się dane dotyczące liczby gospodarstw, liczby skontrolowanych gospodarstw oraz liczby gospodarstw, w których stwierdzono nieprawidłowości podczas kontroli przeprowadzonych w 2018 r.

# ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

## RAPORT ROCZNY 2018

Tabela 17 Raport z kontroli gospodarstw utrzymujących zwierzęta gospodarskie

	Kury nioski			Cielęta	Świnie	Brojlery
	Wolny wybieg	Ściółka	Kl. wzbogacone			
Liczba gospodarstw	354	422	489	<b>371633</b>	<b>266485</b>	<b>6405</b>
Liczba skontrolowanych gospodarstw	161	181	237	<b>15424</b>	<b>14422</b>	<b>1680</b>
Liczba gospodarstw w których stwierdzono nieprawidłowości	12	11	15	<b>2149</b>	<b>4543</b>	<b>205</b>
Liczba stwierdzonych nieprawidłowości	30	22	<b>19</b>	<b>3590</b>	<b>9397</b>	<b>509</b>

Tabela 18 Raport z kontroli gospodarstw utrzymujących zwierzęta gospodarskie

	Bydło z wyjątkiem cieląt	Owce	Kozy	Kury z wyjątkiem niosek i brojlerów	Ptaki bezgrzebieniowe	Kaczki	Gęsi	Zwierzęta futerkowe	Indyki
Liczba gospodarstw	419410	9276	8710	1742	52	827	1473	1376	1020
Liczba skontrolowanych gospodarstw	18913	587	519	314	19	155	259	219	851
Liczba gospodarstw w których stwierdzono nieprawidłowości	2657	88	66	16	0	15	19	5	70
Liczba stwierdzonych nieprawidłowości	4286	135	153	20	0	21	15	9	79

W porównaniu z rokiem 2017 spadła o ok. 102 tys. liczba gospodarstw utrzymujących zwierzęta gospodarskie. Skontrolowano mniej o 862 gospodarstwa. Liczba gospodarstw, w których stwierdzono nieprawidłowości wzrosła o 2513, zaś liczba stwierdzonych nieprawidłowości wzrosła o 5773.

### Podsumowanie za lata 2011 -2018

W latach 2011-2018 założenia dotyczące poziomu kontroli gospodarstw pod względem dobrostanu nie zmieniały się i poziom ten wynosił 5%. Jedynie w przypadku

# ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

## RAPORT ROCZNY 2018

gospodarstw utrzymujących zwierzęta futerkowe od 2011 r. powiatowi lekarze weterynarii zostali zobowiązani do przeprowadzenia kontroli 100% gospodarstw. Dane dotyczące kontroli gospodarstw pod względem dobrostanu w latach 2011 – 2018 przedstawia poniższa tabela.

*Tabela 19 Wyniki kontroli przeprowadzonych przez Inspekcję Weterynaryjną w gospodarstwach w latach 2011 – 2018.*

	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018
Liczba skontrolowanych gospodarstw	59 165	48 073	50 629	50 835	63847	58559	54642	53780
Liczba gospodarstw, w których stwierdzono nieprawidłowości	12 513	11 528	10 463	10591	9096	7796	7346	9859
Liczba stwierdzonych nieprawidłowości	24 189	23 593	20 349	17926	17312	13838	12482	18255

### 1.1.8. Kontrola weterynaryjna w handlu zwierzętami

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

W roku 2018, w związku z wprowadzaniem zwierząt z państw członkowskich UE do Polski, dokonano niedyskryminujących kontroli:

- **4881** przesyłek bydła,
- **2712** przesyłek świń,
- **59** przesyłek owiec i kóz,
- **537** przesyłek koni.
- **4662** przesyłek drobiu.

Jednocześnie, w związku z wysyłką zwierząt z Polski do innych państw członkowskich, w roku 2018 przeprowadzono kontrole:

- **494** przesyłek bydła,
- **368** przesyłek świń,
- **92** przesyłek owiec i kóz,

- **1014** przesyłek koni.
- **4189** przesyłek drobiu.

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

W roku 2018 nadzorem takim objętych było:

- **75** miejsc gromadzenia zwierząt,
- **3135** podmiotów prowadzących działalność w zakresie obrotu zwierzętami, pośrednictwa w tym obrocie lub skupu zwierząt,
- **1011** podmiotów zajmujących się organizowaniem targów, wystaw, pokazów i konkursów.

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

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

W 2018 r. funkcjonowało 8 granicznych inspektoratów weterynarii. Kontrole przeprowadzano w 13 zatwierdzonych posterunkach weterynaryjnej kontroli granicznej oraz w dodatkowo w 7 punktach wprowadzania pasz i pasz leczniczych z państw trzecich.

W roku 2018 graniczni lekarze weterynarii (GrLW) przeprowadzili łącznie 48 405 kontroli urzędowych na granicy zewnętrznej UE. Kontroli podlegały przesyłki zwierząt, produktów pochodzenia zwierzęcego (żywność, produkty uboczne, produkty niejadalne), pasz i pasz leczniczych wprowadzanych do UE. 178 kontroli (0,39%) dało wynik negatywny (przesyłki nie zostały wpuszczone na terytorium UE).

W przypadkach szczególnych prowadzone były również kontrole przesyłek wywożonych z UE (łącznie 8 064 kontrole).

Ponadto, z uwagi na wprowadzone dodatkowe działania zapobiegające rozprzestrzenianiu wirusa ASF, GrLW przeprowadzili także 2 860 kontrole pustych pojazdów powracających (po rozładunku zwierząt) z Rosji, Białorusi, Ukrainy lub

# ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

## RAPORT ROCZNY 2018

Mołdawii.

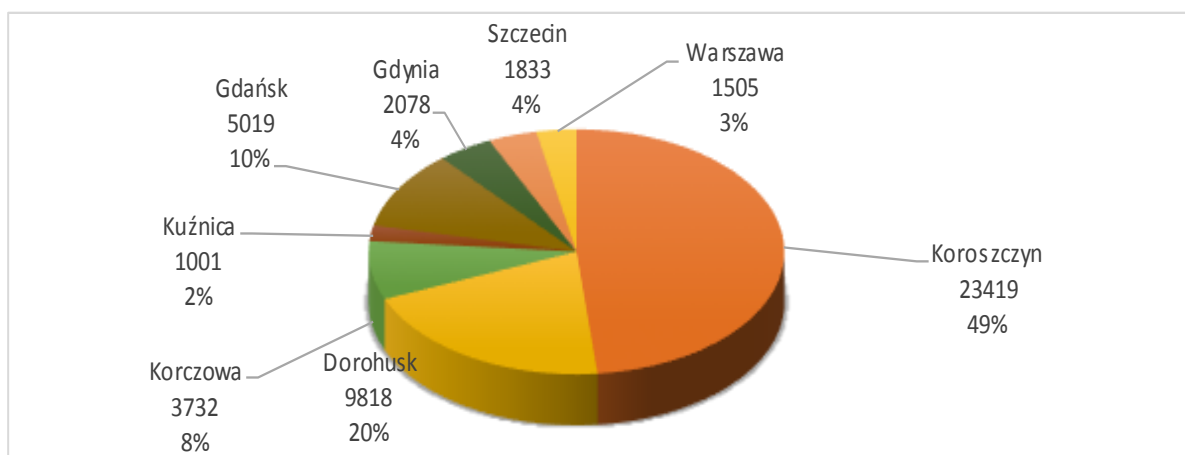
Dodatkowo graniczni lekarze weterynarii zweryfikowali 2 355 przesyłek, pod kątem konieczności przeprowadzenia kontroli weterynaryjnej na wniosek Krajowej Administracji Skarbowej.

W ramach monitorowania pozostałości leków weterynaryjnych, skażeń mikrobiologicznych i innych w 2018 r. w GrIW pobrano 240 prób żywności pochodzenia zwierzęcego. W ramach rocznego planu kontroli urzędowych pasz, z przesyłek pasz pobrano 517 prób.

Innym obszarem, który miał na celu zminimalizowanie ryzyka przedostania się chorób zakaźnych zwierząt na teren UE z krajów trzecich była kontrola bagażu podróżnych oraz przesyłek pocztowych, pod kątem wykrycia produktów pochodzenia zwierzęcego, których przywóz z zasady jest zakazany. Zadanie to jest realizowane przez funkcjonariuszy Krajowej Administracji Skarbowej, ale informacje liczbowe na temat ilości skonfiskowanych produktów pochodzenia zwierzęcego są regularnie przekazywane do Głównego Inspektoratu Weterynarii w raportach 2 tygodniowych.

Liczbę kontroli urzędowych przeprowadzonych w poszczególnych granicznych inspektoratach weterynarii w 2018 roku przedstawiono na wykresie poniżej.

*Wykres 1 Liczba kontroli urzędowych przeprowadzonych w poszczególnych granicznych inspektoratach weterynarii w 2018*



W 2018 r. najdynamiczniej rozwijał się ruch towarowy w porcie w Gdańsku (z uwagi na budowę Portu Centralnego), na przejściach granicznych z Ukrainą (Dorohusk, Hrebenne, Hrubieszów) oraz z Białorusią (terminal samochodowy Koroszczyn). Ponadto rozrasta się liczba połączeń bezpośrednich z państw trzecich do portu lotniczego



Warszawa Okęcie.

### Kontrola pustych pojazdów (zabezpieczenie ASF)

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

Kontrola dezynfekcji pojazdów ma na celu minimalizację ryzyka przeniesienia chorób zakaźnych z zanieczyszczeniami organicznymi pozostałymi w naczepie, w której podróżowały zwierzęta. Na przejściach granicznych, gdzie nie funkcjonują graniczne inspektoraty weterynarii do kontroli czyszczenia i dezynfekcji pustych pojazdów zobowiązała się Służba Celna.

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

Kontrola 100% pustych pojazdów powracających po rozładunku zwierząt z Federacji Rosyjskiej, Białorusi, Mołdawii i Ukrainy pod kątem ich prawidłowego oczyszczenia i dezynfekcji oraz dokumentacji potwierdzającej wykonanie ww. czynności, oraz niedopuszczenie do wjazdu na teren UE pojazdu bez wymaganej dokumentacji lub którego stan sanitarny budzi podejrzenia. Liczbę pojazdów poddanych kontroli czyszczenia i dezynfekcji w Granicznych Inspektoratach Weterynarii w 2018 r. przedstawia tabela poniżej.

*Tabela 20 Liczba pojazdów poddanych kontroli czyszczenia i dezynfekcji w Granicznych Inspektoratach Weterynarii w 2018 r.*

PKG	sty	lut	mar	kwi	maj	cze	lip	sie	wrz	paź	lis	gru	Razem
<b>Kukuryki-Koroszczyn</b>	77	47	114	75	174	240	183	228	162	177	227	158	1862

# ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

## RAPORT ROCZNY 2018

<b>Hrebennie</b>	0	4	1	0	3	4	3	2	4	2	1	1	25
<b>Dorohusk</b>	41	35	44	49	49	56	63	43	49	41	45	41	556
<b>Korczoza</b>	11	20	22	27	55	38	36	25	28	20	26	19	327
<b>Kuźnica Białostocka</b>	2	0	0	2	4	7	3	2	4	0	3	2	29
<b>Bezledy</b>	9	3	12	4	5	4	5	8	1	6	3	1	61
<b>SUMA</b>	140	109	193	157	290	349	293	308	248	246	305	222	2 860

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

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

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

W 2018 r. program przewidywał pobranie przez Graniczne Inspektoraty Weterynarii 278 prób produktów pochodzenia zwierzęcego do spożycia przez ludzi, do badań monitoringowych. Ze względu na zmienność importowanych produktów pochodzenia zwierzęcego oraz ograniczenia przywozowe nie został on zrealizowany w 100%. Pobrano 242 próby, z czego stwierdzono jeden wynik niesatysfakcjonujący. Wynik niesatysfakcjonujący dotyczył wykrycia substancji niedozwolonych z grupy A6 (metabolitów nitrofuranów oraz chloramfenikolu) w produktach rybołówstwa akwakultury z Indii. Na zakład z którego pochodziła przesyłka KE nałożyła kontrolę wzmocnioną. Wyniki krajowego planu monitoringu pozostałości w żywności

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2018

pochodzenia zwierzęcego wwożonej na teren UE z krajów trzecich za rok 2018 przedstawia tabela poniżej.

*Tabela 21 Wyniki krajowego planu monitoringu pozostałości w żywności pochodzenia zwierzęcego wwożonej z krajów trzecich za rok 2018*

<b>Graniczny Inspektorat Weterynarii</b>	<b>Liczba pobranych prób</b>
<b>Koroszczyn</b>	26
<b>Dorohusk</b>	33
<b>Szczecin</b>	53
<b>Gdynia</b>	43
<b>Gdańsk</b>	58
<b>Korczowa</b>	14
<b>Kuźnica B.</b>	2
<b>Warszawa</b>	10
<b>Bezledy</b>	3
<b>RAZEM</b>	242

W 2018 r. kontrole wzmocnione produktów pochodzenia zwierzęcego były zarządzane przez Komisję Europejską, w ramach systemu TRACES. Polska, jako państwo członkowskie ma obowiązek wypełniać wszystkie kontrole wzmocnione zarządzane przez Komisję Europejską jeśli tylko przesyłka, na którą jest nałożona kontrola wzmocniona pojawi się w polskim posterunku weterynaryjnej kontroli granicznej.

#### **Kontrola zwierząt domowych towarzyszących podróżnym, przemieszczanych w celach niehandlowych z państw trzecich do Unii Europejskiej**

Kontrola zwierząt domowych towarzyszących podróżnym przemieszczanych w celach niehandlowych z państw trzecich do Unii Europejskiej, przeprowadzana jest zgodnie z przepisami obowiązującymi w *rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 576/2013 z dnia 12 czerwca 2013 r. w sprawie przemieszczania o charakterze niehandlowym zwierząt domowych oraz uchylające rozporządzenie (WE) nr*

998/2003 (Dz. Urz. UE. L 178 z 28.6.2013, str. 1).

W Polsce kontroli ww. zwierząt dokonują funkcjonariusze Krajowej Administracji Skarbowej na wyznaczonych przejściach granicznych, zgodnie z *rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 1 lutego 2016 r. w sprawie wykazu przejść granicznych, na których organy celne przeprowadzają kontrolę przemieszczanych w celach niehandlowych zwierząt domowych towarzyszących podróżnym (Dz. Urz. z 2016 r. poz. 190)*. W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości przy przemieszczaniu zwierząt domowych towarzyszących podróżnym decyzją dotyczącą dalszego postępowania ze zwierzęciem wydaje powiatowy lekarz weterynarii, właściwy terytorialnie ze względu na występowanie przejścia granicznego, zgodnie z *ustawą z dnia 11 marca 2004 roku o ochronie zdrowia zwierząt oraz zwalczaniu chorób zakaźnych zwierząt (Dz. U. z 2018 r. poz. 1967 z późn. zm.)*.

W 2018r. powiatowi lekarze weterynarii wydali 334 decyzje o odesłaniu do kraju trzeciego pochodzenia zwierząt towarzyszących przemieszczanych w celach niehandlowych (170 decyzji dotyczyło psów, 128 decyzji dotyczyło kotów, 36 decyzji dotyczyło innych zwierząt) oraz dwie decyzje o izolacji do czasu spełnienia wymagań unijnych.

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

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

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

- Kontrole obecności ważnego zatwierdzenia przewoźnika (art. 10, a dla przewozów długotrwałych art. 11),
- Kontrole uprawnień dla kierowców oraz konwojentów przewożących zwierzęta koniowate, bydło, owce, kozy, trzodę chlewną i drób (art. 17),

- Kontrole zwierząt polegające na ocenie ich zdolności do podróży,
- Kontrole środka transportu po kątem zgodność z wymaganiami określonymi w rozdziale II lub rozdziału VI załącznika I,
- W przypadku eksportu, kontrole czy przewoźnik przedstawił dowody, że podróż od miejsca załadunku do pierwszego miejsca rozładunku w kraju ostatecznego przeznaczenia jest zgodna z umowami międzynarodowymi ujętymi w załączniku V,
- Kontrole czy zwierzęta koniowate, bydło, kozy, owce lub trzoda chlewna były lub mają być transportowane powyżej 8 godzin (przewozy długotrwałe).

W 2018 roku skontrolowano 6349 przesyłek zwierząt na granicy UE, o 1584 przesyłki więcej niż w roku 2017, co oznacza wzrost o 33%. W trakcie przeprowadzonych kontroli dobrostanu urzędowi lekarze weterynarii stwierdzili uchybienia w 39 przesyłkach zwierząt. Stwierdzone uchybienia dotyczyły przekroczenia czasu podróży, zapisów w dzienniku podróży, braku lub nieprawidłowej dokumentacji dla przewoźnika lub kierowcy. Rodzaj stwierdzonych nieprawidłowości był podobny do tych stwierdzonych w 2017 roku.

Zalecenie: prowadzenie kontroli dobrostanu zwierząt na granicy zewnętrznej UE zgodnie z obowiązującymi przepisami UE, co oznacza kontynuację działań lekarzy urzędowych wzorem lat poprzednich.

Raport za rok 2018 zawierający dane liczbowe dotyczące wyników wykonywania przepisów dotyczących przywozu z krajów trzecich mięsa i mleka przeznaczonych do indywidualnego spożycia, zgodny z załącznikiem V rozporządzenia Komisji (WE) 206/2009 z dnia 5 marca 2009 r. w sprawie wprowadzania do Wspólnoty osobistych przesyłek produktów pochodzenia zwierzęcego i zmieniającego rozporządzenie (WE) nr 136/2004, został wysłany do Komisji Europejskiej pocztą elektroniczną dnia 30 kwietnia 2019 r.

## **1.2. PAŃSTWOWA INSPEKCJA SANITARNA**

### **1.2.1. Bezpieczeństwo i higiena żywności**

#### **Liczba obiektów objętych nadzorem Państwowej Inspekcji Sanitarnej w 2018 roku**

W roku 2018 organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej obejmowały nadzorem 493 390 obiektów żywności, żywienia i przedmiotów użytku, w tym:

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2018

---

- **zakłady produkcji żywności – 103 782 w tym:** 1233 wytwórnie lodów, 3651 automatów do lodów, 113 wytwórni tłuszczów roślinnych i mieszanin tłuszczów zwierzęcych z roślinnymi, 4904 piekarnie, 3540 ciastkarni, 1334 przetwórnice owocowo-warzywne i grzybowe, 209 browarów i słodowni, 127 wytwórni napojów bezalkoholowych i rozlewni piwa, 126 wytwórni naturalnych wód mineralnych, naturalnych wód źródlanych i wód stołowych, 957 zakładów garmazeryjnych, 472 zakłady przemysłu zbożowo-młynarskiego, 153 wytwórnie makaronów, 466 wytwórni wyrobów cukierniczych, 205 wytwórni koncentratów spożywczych, 41 wytwórni octu, majonezu i musztardy, 69 wytwórni chrupek, chipsów i prażynek, 223 wytwórnie suplementów diety, 18 wytwórni środków specjalnego przeznaczenia żywieniowego, 71 wytwórni substancji dodatkowych, 18 cukrowni oraz 85 852 innych wytwórni żywności,
- **obiekty obrotu żywnością – 254 852**, w tym: 134 935 sklepów spożywczych (w tym 6113 super i hipermarketów), 14 235 kiosków spożywczych, 1451 kiosków na targowiskach sprzedających mięso, 3866 kiosków na targowiskach sprzedających inne środki spożywcze, 12 476 magazynów hurtowych, 18 309 obiektów ruchomych i tymczasowych oraz 40 945 innych obiektów obrotu żywnością,
- **środki transportu żywności – 33 952**,
- **zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego – 81 382**, w tym m.in.: 41 421 zakładów małej gastronomii,
- **zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego – 47 012**, w tym: 993 stołówki pracownicze, 1603 bufety przy zakładach pracy, 2167 stołówek w domach wczasowych, 1036 bloków żywienia w szpitalach, 125 kuchnie niemowlęcych, 259 bloków żywienia w sanatoriach i prewentoriach, 2 091 bloków żywienia w domach opieki społecznej, 2 574 stołówki w żłobkach i domach małego dziecka, 12 060 stołówek szkolnych, 628 stołówek w bursach i internatach, 2 368 stołówek na koloniach, półkoloniach i obozach, 13 463 stołówki w przedszkolach, 429 stołówek w domach dziecka i młodzieży, 102 stołówki studenckie, 862 stołówki w zakładach specjalnych i wychowawczych, 1 508 zakładów usług cateringowych oraz 4 744 inne zakłady żywienia,
- **wytwórni i miejsc obrotu przedmiotami użytku – 6362**, w tym m.in.: 933

wytwornie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

W celu zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia jednostki Państwowej Inspekcji Sanitarnej przeprowadzały urzędowe kontrole żywności zgodnie z kompetencjami określonymi w *ustawie z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2019r. poz. 1252)* oraz *ustawie o Państwowej Inspekcji Sanitarnej z dnia 14 marca 1985 r. (Dz. U. z 2019r. poz. 59)* w oparciu o rozporządzenie (WE) nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regułami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt.

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

- PK/BŻ/01 „Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością”;
- PP/BŻ/01 „Procedura pobierania próbek żywności, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz próbek sanitarnych”;
- PK/NG/01 „Procedura urzędowej kontroli spełnienia wymagań zdrowotnych przez żywność oraz materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością objęte kontrolą graniczną”.

Zgodnie z procedurą PK/BŻ/01 „Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością” obiekty sektora spożywczego objęte nadzorem Państwowej Inspekcji Sanitarnej zostały skategoryzowane według ryzyka z uwzględnieniem kryteriów mikrobiologicznych i chemicznych żywności. Na podstawie oceny ryzyka, przeprowadzonej wg arkusza oceny ryzyka, nadzorowanym obiektom przypisano kategorię ryzyka: wysoką, średnią lub niską. W zależności od przyznanych ocen:

- a. obiekty o wysokiej kategorii ryzyka kontrolowane były:
  - zakłady produkcyjne - nie rzadziej niż co 12 miesięcy;
  - zakłady obrotu - nie rzadziej niż raz na 18 miesięcy;

- b. obiekty o średniej kategorii ryzyka kontrolowane były:
  - zakłady produkcyjne - nie rzadziej niż raz na 18 miesięcy;
  - zakłady obrotu - nie rzadziej niż raz na 24 miesiące;
- c. obiekty o niskiej kategorii ryzyka kontrolowane były:
  - zakłady produkcyjne - nie rzadziej niż raz na 24 miesiące;
  - zakłady obrotu - nie rzadziej niż raz na 36 miesięcy.

W przypadku podmiotów działających na rynku spożywczym prowadzących produkcję pierwotną oraz dostawy bezpośrednie, których działalność dotyczy produktów o niskim ryzyku mikrobiologicznym, proponowana częstotliwość kontroli mogła zostać zmniejszona i wynosić nie rzadziej niż raz na 66 miesięcy.

Aktualnie trwają prace przygotowawcze do kompleksowej zmiany procedury urzędowej kontroli żywności m.in. w zakresie oceny ryzyka, tak aby uwzględnić w odpowiedni sposób producentów produkcji pierwotnej.

Plany kontroli urzędowych przeprowadzanych przez organy PIS uwzględniały również:

- Wytyczne Głównego Inspektora Sanitarnego z roku 2017 r. do planowania i działalności Państwowej Inspekcji Sanitarnej w 2018 roku,
- Plan pobierania próbek do badania żywności w ramach urzędowej kontroli i monitoringu dla Państwowej Inspekcji Sanitarnej na 2018 rok.

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

Urzędowe kontrole w obiektach produkcji i obrotu żywnością w poszczególnych województwach w roku 2018 były realizowane na podstawie harmonogramów kontroli opracowanych przez Państwowych Wojewódzkich, Powiatowych i Granicznych Inspektorów Sanitarnych w ramach zasadniczych przedsięwzięć wojewódzkich, powiatowych i granicznych stacji sanitarno-epidemiologicznych na 2018 r. Harmonogramy Wojewódzkich Stacji Sanitarno-Epidemiologicznych zostały



zatwierdzone przez właściwych Państwowych Wojewódzkich Inspektorów Sanitarnych oraz uzgodnione z Wojewodami, harmonogramy Powiatowych Stacji Sanitarno-Epidemiologicznych zostały zatwierdzone przez właściwych Państwowych Powiatowych Inspektorów Sanitarnych oraz uzgodnione ze Starostami, natomiast harmonogramy dla Granicznych Stacji Sanitarno-Epidemiologicznych zostały zatwierdzone przez Państwowych Granicznych Inspektorów– Sanitarnych.

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

- rodzaj produkowanych lub wprowadzanych do obrotu środków spożywczych, w tym ocenę jakości zdrowotnej żywności (wyniki badań producenta, wyniki badań próbek pobranych w ramach urzędowej kontroli i monitoringu);
- rodzaj zakładu (produkcja, obrót, żywienie zbiorowe);
- znaczenie zakładu, zasięg produkcji (liczba konsumentów, znaczenie lokalne, regionalne, przeznaczenie żywności produkowanej w zakładzie np. dla wrażliwych grup konsumentów);
- ocenę stanu sanitarnego za rok 2017 (analiza stwierdzonych niezgodności, rodzaje niezgodności);
- podjęte działania represyjne (mandaty, decyzje);
- prowadzone postępowania administracyjne, terminowość usuwania nieprawidłowości;
- systemy kontroli (GHP, GMP, HACCP) w zakładach;
- interwencje i skargi wnoszone przez konsumentów;
- wyniki urzędowej kontroli i monitoringu żywności,
- informacje nt. poprzednich przypadków niezgodności zgłaszanych w ramach systemu RASFF.

### **Liczba kontroli**

Dane dotyczące liczby przeprowadzonych kontroli zostały zestawione w tabeli zamieszczonej poniżej. Łącznie w 2018 roku przeprowadzono **257 354** kontrole sanitarne. W 2018 roku zaplanowano **150 217** kontroli podmiotów sektora spożywczego objętych nadzorem PIS, z czego zrealizowano **115 887** kontroli, co stanowi ok. 77,15% zrealizowanych kontroli planowych. Głównymi przyczynami niezrealizowania założeń

kontrolnych było:

- zawieszenie działalności zakładów w okresie poprzedzającym termin ustalonych działań kontrolnych;
- remont zakładów;
- likwidacja części zakładów w ciągu 2018 roku lub zmiana w trakcie roku profilu działalności przedsiębiorstwa;
- powstawanie nowych obiektów, które obejmowane były nadzorem sanitarnym, co skutkowało koniecznością prowadzenia licznych działań kontrolnych nieplanowanych związanych z wnioskami przedsiębiorców o zatwierdzenie zakładu;
- prowadzenie licznych działań kontrolnych nieplanowanych związanych z powiadomieniami w ramach funkcjonowania systemu RASFF;
- innymi działaniami kontrolnymi prowadzonymi na polecenie Głównego Inspektora Sanitarnego;
- prowadzenie licznych działań kontrolnych nieplanowanych związanych z interwencjami zgłaszanymi przez konsumentów dot. niewłaściwego stanu sanitarnego obiektu lub niewłaściwej jakości zdrowotnej żywności;
- przeprowadzanie kontroli granicznych środków spożywczych oraz materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością przez Państwowych Powiatowych Inspektorów Sanitarnych;
- braki kadrowe (urlopy, zwolnienia chorobowe, rotacja kadr).

Oprócz kontroli planowych organy PIS przeprowadziły **141 467** kontroli nieplanowych, w tym, m.in.: **33 265** rekontroli, **27 114** kontroli interwencyjnych oraz **21 304** kontrole akcyjne.

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2018

Tabela 22 Liczba kontroli przeprowadzonych przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej w podziale na województwa w 2018 r.

Województwo	Liczba zaplanowanych kontroli w zakładach	Liczba przeprowadzonych kontroli planowanych	% realizacji planu kontroli	Liczba kontroli nieplanowanych	w tym			Łączna liczba przeprowadzonych kontroli
					Liczba rekontroli	Liczba kontroli interwencyjnych	Liczba kontroli akcyjnych	
dolnośląskie	11863	8990	75,78	11412	3400	2466	462	20402
kujawsko-pomorskie	7611	6430	84,49	6745	1758	729	1327	13175
lubelskie	9664	8180	84,65	8161	2669	1474	792	16341
lubuskie	4791	4026	84,04	3699	1339	456	354	7725
łódzkie	11468	7543	65,8	9505	1385	2858	1240	17048
małopolskie	14751	11051	74,92	14578	3735	3203	1248	25629
mazowieckie	13 842	9 783	70,68	15 885	3562	3219	1491	25 668
opolskie	3233	2536	78,45	3030	427	816	422	5566
podkarpackie	7 138	6 305	88,33	6 400	1 100	1 079	2 135	12 705
podlaskie	5064	4281	84,54	3023	676	642	761	7304

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2018

Województwo	Liczba zaplanowanych kontroli w zakładach	Liczba przeprowadzonych kontroli planowanych	% realizacji planu kontroli	Liczba kontroli nieplanowanych	w tym			Łączna liczba przeprowadzonych kontroli
					Liczba rekontroli	Liczba kontroli interwencyjnych	Liczba kontroli akcyjnych	
pomorskie	9399	7084	75,4	8387	1292	1513	827	15471
śląskie	19718	14502	73,55	17616	3679	2707	4479	32118
świętokrzyskie	4755	3718	78,2	2673	959	700	735	6391
warmińsko - mazurskie	6068	5111	84,23	6293	2392	929	1295	11404
wielkopolskie	12410	10614	85,53	13479	1804	1336	2020	24093
zachodniopomorskie	7838	5226	66,68	9981	3032	2944	1716	15207
GSSE Dorohusk	4	4	100	2	1	1		6
GSSE Elbląg	47	46	97,88	8	0	1	0	54
GSSE Gdynia	234	192	82,06	498	25	31		690
GSSE Hrebenne	5	5	100	0	0	0	0	5
GSSE Koroszczyń	Brak obiektów pod nadzorem	-	-	-	-	-	-	-

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2018

Województwo	Liczba zaplanowanych kontroli w zakładach	Liczba przeprowadzonych kontroli planowanych	% realizacji planu kontroli	Liczba kontroli nieplanowanych	w tym			Łączna liczba przeprowadzonych kontroli
					Liczba rekontroli	Liczba kontroli interwencyjnych	Liczba kontroli akcyjnych	
GSSE Przemysł	79	79	100	6	0	0	0	85
GSSE Suwałki	Brak obiektów pod nadzorem	-	-	-	-	-	-	0
GSSE Szczecin	31	28	90,33	10	0	4	0	38
GSSE Świnoujście	75	62	82,67	42	28	5	0	104
GSSE Warszawa	129	91	70,55	34	2	1	0	125
<b>SUMA</b>	<b>150217</b>	<b>115887</b>	<b>77,15</b>	<b>141467</b>	<b>33265</b>	<b>27114</b>	<b>21304</b>	<b>257354</b>

**Rekontrole** miały na celu sprawdzenie:

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

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

1. informacjami zgłaszanymi przez konsumentów dot. niewłaściwego stanu sanitarnego obiektu, niewłaściwej jakości zdrowotnej żywności lub podejrzenia zatruc pokarmowych. Interwencje najczęściej dotyczyły:
  - wprowadzania do obrotu środków spożywczych o zmienionych cechach organoleptycznych oraz po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości (m.in. mięsa i wyrobów mięsnych, ciast, nabiału),
  - nieprawidłowego przechowywania środków spożywczych nietrwałych mikrobiologicznie (poza urządzeniem chłodniczym, brak segregacji w urządzeniach chłodniczych, temperatura przechowywania żywności niezgodna z deklarowaną przez producenta),
  - niewłaściwych warunków sanitarno-technicznych w obiektach, wystąpieniem dolegliwości żołądkowo-jelitowych po spożyciu różnych środków spożywczych, w tym potraw gastronomicznych,
  - wprowadzania do obrotu środków spożywczych bez oznakowania lub nieprawidłowo oznakowanych,
  - niewłaściwej higieny personelu lub brak orzeczeń do celów sanitarno-epidemiologicznych pracowników zatrudnionych przy produkcji lub obrocie żywnością,
  - nieprawidłowości w prezentacji i reklamie wprowadzonych do obrotu produktów przez strony internetowe,
  - naruszenia przepisów dotyczących sprzedaży środków spożywczych dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

Konsumenci najczęściej składali skargi na następujące grupy obiektów:

- zakłady obrotu żywnością: sklepy spożywcze, w tym super i hipermarkety;

- zakłady żywienia zbiorowego: otwarte (w tym zakłady małej gastronomii) oraz zamknięte (np. stołówki szkolne i przedszkolne),
- sprzedaż internetową,
- obiekty ruchome i tymczasowe.

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

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

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

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

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

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2018

---

- realizacja „Planu działania na 2018r. dotyczącego produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego realizowanego w ramach porozumienia z dnia 20.01.2015r. w sprawie współdziałania Państwowej Inspekcji Sanitarnej, Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa, Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, Inspekcji Ochrony Środowiska w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego”;
- wzmożony nadzór nad sprzedażą ziemniaków i innych warzyw oraz owoców na giełdach towarowych, punktach sprzedaży detalicznej zlokalizowanych na targowiskach, bazarach, itp. (ocena identyfikowalności, znakowania i pochodzenia oraz pobieranie próbek w kierunku metali szkodliwych dla zdrowia, pozostałości pestycydów oraz azotanów);
- kontrole skupu, magazynowania i przetwórstwa krajowych jabłek oraz owoców miękkich z importu i krajów UE (ocena identyfikowalności, ocena zgodności z wymaganiami dot. pozostałości pestycydów oraz pobranie próbek w kierunku badania pozostałości pestycydów);
- kontrole składu, kwalifikacji, oznakowania, prezentacji i reklamy suplementów diety oraz żywności objętej rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 609/2013, a także środków spożywczych wzbogacanych w witaminy i składniki mineralne;
- ocena prawidłowości stosowania wkładek absorpcyjnych wykorzystywanych przy pakowaniu mięsa;
- kontrole dostępności dla klienta informacji o składnikach lub substancjach powodujących alergie lub reakcje nietolerancji pokarmowych – w przypadku żywności sprzedawanej bez opakowania.

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

- kontrole w ramach akcji letniej – w obiektach znajdujących się w miejscowościach wypoczynkowych i przy trasach turystycznych oraz w miejscach zgromadzeń ludności; kontrole sanitarne obiektów letniego wypoczynku młodzieży; kontrole warunków i sposobu żywienia podczas



- wypoczynku dzieci i młodzieży;
- kontrole w ramach akcji zimowej - dotyczyły obiektów znajdujących się w miejscowościach wypoczynkowych i przy trasach turystycznych oraz w miejscach zgromadzeń ludności; kontrole sanitarne obiektów zimowego wypoczynku młodzieży;
  - kontrole w super i hipermarketach oraz dużych sklepach spożywczych w okresach przedświątecznych;
  - kontrole podczas odbywających się jarmarków, kiermaszy przedświątecznych, imprez okolicznościowych.

### **Podsumowanie przeprowadzonych kontroli**

Dzięki regularnym i konsekwentnym kontrolom prowadzonym przez organy PIS oraz dzięki rosnącej świadomości przedsiębiorców w zakresie obowiązujących wymagań oraz wdrażaniu i stosowaniu zasad dobrej praktyki higienicznej (GHP), dobrej praktyki produkcyjnej (GMP), a także wprowadzaniu systemu HACCP - stan sanitarno-techniczny obiektów żywności i żywienia systematycznie poprawia się.

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

Działania podjęte w czasie kontroli sanitarnych przeprowadzonych w związku ze zgłoszonymi interwencjami, w przypadku stwierdzenia obecności w sprzedaży towarów uznanych jako niebezpieczne dla zdrowia, polegały na spowodowaniu wycofania z obrotu zakwestionowanych towarów, powiadomieniu właściwych organów i instytucji o zaistniałym zagrożeniu dla zdrowia ludzkiego. W trybie pilnym podejmowano działania kontrolno-represyjne w przypadku wnoszonych informacji/skarg ze strony ludności, a także ze strony organów państwowych i instytucji na niewłaściwe warunki higieniczno-sanitarne w obiektach i zagrożenia bezpieczeństwa żywności. W przypadkach wskazujących na zatrucia pokarmowe, przeprowadzano wywiady epidemiologiczne,

pobierano do badań próbki żywności i wymazy do badań sanitarnych. W uzasadnionych przypadkach wydawano decyzje o odsunięciu od pracy osób chorych, nosicieli, itp. w celu ochrony przed rozprzestrzenianiem chorób zakaźnych, a także wstrzymywano działalność produkcyjną lub usługową. Wykonanie zaleceń weryfikowano podczas kontroli sprawdzających (rekontroli). Partie żywności niebezpiecznej dla zdrowia zabezpieczano lub wycofywano z obrotu. Ponadto, monitorowano zwroty zakwestionowanych towarów. Wobec sprawców zaistniałych zatruć/nieprawidłowości podejmowano działania ustalone prawem. Osobom wnoszącym interwencje, które podały dane osobowe, każdorazowo udzielano pisemnych odpowiedzi.

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

Inne działania podejmowane w wyniku kontroli doraźnych to:

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

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

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

W zakresie nadzoru nad bezpieczeństwem żywności organy PIS współpracowały

z innymi inspekcjami urzędowej kontroli żywności, w tym z Inspekcją Weterynaryjną, Inspekcją Handlową, Inspekcją Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, Państwową Inspekcją Ochrony Roślin i Nasiennictwa, Inspekcją Ochrony Środowiska, a także z Inspekcją Farmaceutyczną.

Współpraca z ww. inspekcjami polegała na:

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

Ponadto PIS utrzymywał stały kontakt służbowy i współpracował z innymi organami urzędowej kontroli, takimi jak, np. Straż Rybacka, Urzędy Skarbowe, Izby Celne.

### **1.3. PAŃSTWOWA INSPEKCJA OCHRONY ROŚLIN I NASIENICTWA**

#### **Sektor nadzoru nad wprowadzaniem do obrotu, konfekcjonowaniem i stosowaniem środków ochrony roślin**

Kontrole dotyczące nadzoru nad obrotem i konfekcjonowaniem środków ochrony roślin były planowane i przeprowadzane przez wojewódzkie inspektoraty ochrony roślin i nasiennictwa w oparciu o „Wytyczne Głównego Inspektora do planu pracy Wojewódzkich Inspektoratów Ochrony Roślin i Nasiennictwa na 2018 rok”.

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

# ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

## RAPORT ROCZNY 2018

### Liczba kontroli

W 2018 roku Państwowa Inspekcja Ochrony Roślin i Nasiennictwa przeprowadziła 31 132 kontrole w zakresie obrotu i stosowania środków ochrony roślin, w tym 2 199 kontroli interwencyjnych oraz 380 kontroli sprawdzających. Największy udział miały kontrole w miejscach stosowania środków ochrony roślin (*kontrole typu B*) – 23 312, następnie kontrole w zakresie wprowadzania do obrotu i konfekcjonowania (kontrole typu A) – 6 626 (poniższa tabela).

Od 2016 r. ilość przeprowadzanych przez PIORiN kontroli utrzymuje się na stałym poziomie.

Tabela 23 Rodzaj i liczba przeprowadzonych kontroli i re-kontroli.

Rodzaj kontroli	Liczba kontroli planowanych	Liczba kontroli interwencyjnych/ problemowych	Liczba re-kontroli	Ogółem
<b>A</b> – kontrole w punktach konfekcjonowania środków ochrony roślin i obrotu materiałem siewnym zaprawionym śor, w miejscach wytwarzania, u producentów, w hurtowniach, magazynach, punktach obrotu detalicznego, na targowiskach i w innych miejscach, gdzie jest lub może być prowadzony obrót śor i zaprawionym materiałem siewnym, u posiadaczy zezwoleń/pozwoleń MRiRW, miejscach składowania śor, w firmach logistycznych, transportowych, u przewoźników, na przejściach granicznych, w portach, na lotniskach, prowadzenie reklamy i inne	5512	1 076	38	6626
<b>B</b> – kontrole w gospodarstwach prowadzących towarową produkcję roślinną, w magazynach owoców rolnych, w strefach ochronnych, na terenie uzdrowisk, otulin parków narodowych i rezerwatów oraz w innych miejscach, gdzie stosowanie śor może być ograniczone lub zabronione	21888	1 089	335	23312

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2018

<b>C</b> – kontrole przedsiębiorców/podmiotów prowadzących badania sprawności technicznej sprzętu do stosowania środków	628	2	7	637
<b>D</b> – kontrole przedsiębiorców/podmiotów prowadzących szkolenia w zakresie środków	491	2	0	493
Inne kontrole nie ujęte w zestawieniu (np. kontrole mediów pod kątem reklamy, jednostki IP)	34	30	0	64
<b>Razem</b>	<b>28 553</b>	<b>2 199</b>	<b>380</b>	<b>31 132</b>

#### **Kontrole wprowadzania do obrotu środków ochrony roślin**

W ramach sprawowanego nadzoru nad przestrzeganiem przepisów ustawy o środkach ochrony roślin oraz rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady nr 1107/2009 z dnia 21 października 2009 r. dotyczącego wprowadzania do obrotu środków ochrony roślin i uchylającego dyrektywy Rady 79/117/EWG i 91/414/EWG, w 2018 roku Inspekcja przeprowadziła 6 626 kontroli wprowadzania do obrotu środków ochrony roślin, w tym 38 kontroli sprawdzających wykonanie zaleceń pokontrolnych.

*Tabela 24 Szczegółowe zestawienie kontroli produkcji, wprowadzania do obrotu i konfekcjonowania środków ochrony roślin*

Typ kontroli	Liczba kontroli	Liczba kontroli bez nieprawidłowości
sprzedaż hurtowa środków	529	485
sprzedaż detaliczna środków	4 717	4 571
sprzedaż materiału siewnego zaprawionego środkami	799	771
konfekcjonowanie środków	54	50
produkcja środków (wytwarzanie środków)	20	17
producent środków	13	11
posiadacz zezwolenia/pozwolenia MRiRW	42	37
drogowe/kolejowe przejście graniczne z państwami trzecimi	156	153
port morski (przesyłka)	7	5

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2018

lotnisko (przesyłka)	0	0
usługowe składowanie środków	6	6
usługowe przemieszczanie środków (firmy logistyczne, transportowe, przewoźnicy, inne)	2	2
miejsca gdzie może być prowadzona niedozwolona sprzedaż środków	806	790
prowadzenie reklamy środków	11	10
inne *	11	9

\* *wprowadzanie do obrotu, które nie wypełnia definicji działalności gospodarczej w rozumieniu ustawy – Prawo przedsiębiorcy*

Kontrole przeprowadzane były zarówno w miejscach zewidencjonowanych przez Inspekcję w rejestrach przedsiębiorców wykonujących działalność w zakresie konfekcjonowania lub wprowadzania do obrotu środkami ochrony roślin, tj. w hurtowniach, punktach obrotu detalicznego, punktach konfekcjonowania środków ochrony roślin, a także miejscach produkcji środków ochrony roślin, jak również w innych miejscach, w których jest lub może być prowadzony obrót takimi środkami i zaprawionym materiałem siewnym (np. targowiska). Ponadto przeprowadzono kontrole w grupach producenckich oraz u posiadaczy zezwoleń Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi na wprowadzanie do obrotu środków ochrony roślin lub pozwoleń na handel równoległy tymi produktami, w miejscach składowania środków ochrony roślin oraz w firmach logistycznych, transportowych i u przewoźników środków ochrony roślin oraz na przejściach granicznych. W ramach kontroli typu A kontrolowano również prawidłowość prowadzenia reklamy środków ochrony roślin (*Tabela 24 Szczegółowe zestawienie kontroli produkcji, wprowadzania do obrotu i konfekcjonowania środków ochrony roślin*).

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

W ramach nadzoru nad prawidłowością stosowania środków ochrony roślin w 2018 roku inspektorzy PIORiN przeprowadzili 23 312 kontroli. Kontrole stosowania środków ochrony roślin przeprowadzono w miejscach produkcji rolnej, leśnej, miejscach fumigacji i zaprawiania materiału siewnego oraz terenach kolejowych, zieleni miejskiej, u użytkowników profesjonalnych świadczących usługi w zakresie wykonywania zabiegów

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2018

---

z zastosowaniem środków ochrony roślin, w miejscach, w których stosowanie środków ochrony roślin jest ograniczone (wyszczególnione w art. 36 ustawy o środkach ochrony roślin np.: na terenach placów zabaw, żłobków, przedszkoli, szkół podstawowych, szpitali, itp.) oraz innych, gdzie mogły być stosowane środki ochrony roślin (*Tabela 25 Liczba kontroli stosowania środków ochrony roślin oraz ich wyniki, w zależności od miejsca kontroli*).

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2018

Tabela 25 Liczba kontroli stosowania środków ochrony roślin oraz ich wyniki, w zależności od miejsca kontroli

Typ kontroli	Liczba przeprowadzonych kontroli							
	planowanych	planowanych bez nieprawidłowości	interwencyjnych/ problemowych	interwencyjnych/ problemowych bez nieprawidłowości	re-kontroli	re-kontroli bez nieprawidłowości	łącznie liczba	łącznie liczba bez nieprawidłowości
produkcja rolna - użytkownicy profesjonalni	19251	18427	887	435	320	217	20458	19079
produkcja rolna - użytkownicy nieprofesjonalni	215	216	61	47	4	4	280	267
produkcja leśna	95	93	2	2	0	0	97	95
zaprawianie materiału siewnego	164	163	2	2	0	0	166	165
miejsca fumigacji	164	160	20	11	1	1	185	172
tereny kolejowe	28	27	1	1	0	0	29	28
tereny nieużytkowane rolniczo np. zieleń miejskiej	218	214	10	7	2	1	230	222
użytkownicy profesjonalni świadczący usługi w zakresie wykonywania zabiegów z zastosowaniem środków	52	44	8	5	2	2	62	51
miejsca wyszczególnione w art. 36 ust. 1 ustawy o środkach	1261	1224	18	8	1	1	1280	1233
inne miejsca stosowania środków	440	436	80	47	5	5	525	488
<b>Razem</b>	21 888	21 004	1 089	565	335	231	23 312	21 800



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

### Integrowana Produkcja Roślin

W związku ze zmianą przepisów od 2014 roku wprowadzono modyfikację w Integrowanej Produkcji Roślin polegającą na umożliwieniu certyfikacji przez podmioty certyfikujące upoważnione przez wojewódzkiego inspektora ochrony roślin i nasiennictwa.

Na dzień 31 grudnia 2018 roku na terenie kraju upoważnienia wojewódzkich inspektorów ochrony roślin i nasiennictwa do prowadzenia działalności w zakresie certyfikacji integrowanej produkcji roślin posiadało 9 podmiotów.

Certyfikacją IP w Polsce objęto 22 119 ha upraw. Powierzchnie upraw sadowniczych i warzywniczych stanowiły odpowiednio 20 383 ha i 396 ha. Największy udział w ogólnej powierzchni miały sady jabłoniowe (81,4 %).

W 2018 roku certyfikowano łącznie produkcję 792 425 ton płodów rolnych, z czego 89,3 % stanowiły jabłka. Największą produkcję w systemie IP odnotowano w województwach: mazowieckim (55,9 %) i łódzkim (17,6%).

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

Tabela 26 Certyfikacja IP w podziale na certyfikowane gatunki.

Rośliny		Liczba wydanych certyfikatów	Powierzchnia upraw na które udzielono certyfikacji (ha)	Wielkość certyfikowanego plonu (t)
w tym owoce:	jabłka	2 387	18 005	707 860
	gruszki	113	260	8 064

ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

RAPORT ROCZNY 2018

	porzeczki czarne i czerwone	110	500	4 429
	maliny	39	122	951
	śliwki	43	58	949
	brzoskwinie i morele	10	12	103
	agrest	18	55	346
	borówki wysokie	115	723	4 224
	wiśnie	162	449	5 986
	truskawki	55	143	2 110
	aronia	16	30	285
	czereśnia	15	26	180
	razem:	3 083	20 383	735 487
w tym warzywa:	pomidory pod osłonami	19	74	30 198
	pomidory gruntowe	7	11	1 766
	buraki ćwikłowe	30	16	473
	marchew	84	145	6 001
	kapusta głowiasta	12	11	286
	kalafior	9	7	120
	cebula	12	64	1 737
	papryka pod osłonami	17	25	1 622
	sałata	13	9	205
	ogórki gruntowe	8	6	221
	ogórki pod osłonami	7	4	1 468
	kapusta pekińska	6	8	306
	szparagi	2	10	56
	brokuł	4	6	43
	czosnek	2	2	10

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2018

	<b>razem:</b>	232	396	44 511
w tym rośliny rolnicze:	ziemniaki	54	166	5 060
	rzepak	26	298	992
	kukurydza	137	393	3 891
	pszenica	344	482	2 483
	<b>razem:</b>	561	1 339	12 426
<b>Razem:</b>		3 876	22 119	792 425

W 2018 r. wojewódzcy inspektorzy przeprowadzili kontrole we wszystkich jednostkach certyfikujących. Państwowa Inspekcja Ochrony Roślin i Nasiennictwa przeprowadziła również 125 kontroli u producentów IP, mających na celu sprawdzenie prawidłowości przeprowadzania certyfikacji przez upoważnione podmioty.

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

W 2018 roku, w ramach urzędowej kontroli prawidłowości stosowania środków ochrony roślin pobrano 3 149 próbek płodów rolnych, w celu przebadania ich pod kątem obecności pozostałości środków ochrony roślin (*Tabela 27 Liczba próbek płodów rolnych przebadanych przez poszczególne laboratoria w roku 2018*). Badania takie prowadzone były w Centralnym Laboratorium Głównego Inspektoratu Ochrony Roślin i Nasiennictwa w Toruniu, laboratoriach Instytutu Ochrony Roślin – PIB w Poznaniu, Białymstoku i w Sońnicowicach oraz w laboratorium Zakładu Badania Bezpieczeństwa Żywności w Instytucie Ogrodnictwa w Skierniewicach.

*Tabela 27 Liczba próbek płodów rolnych przebadanych przez poszczególne laboratoria w roku 2018*

<b>Rodzaj płodów rolnych:</b>	<b>IOR-PIB</b>	<b>IO</b>	<b>CL</b>	<b>Razem</b>
warzywa	556	467	221	<b>1 244</b>
owoce	180	606	381	<b>1 167</b>
uprawy rolnicze -zboża	586	27	0	<b>613</b>

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2018

nasiona roślin strączkowych	21	0	0	<b>21</b>
nasiona oleiste (rzepak, soja)	67	0	0	<b>67</b>
rośliny cukrodajne	23	0	0	<b>23</b>
rośliny paszowe	14	0	0	<b>14</b>
<b>Razem</b>	<b>1447</b>	<b>1 100</b>	<b>602</b>	<b>3 149</b>

#### Sektor zdrowia roślin – nadzór fitosanitarny

##### Plany kontrolne

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

##### Liczba przeprowadzonych kontroli

Rejestracja występowania organizmów kwarantannowych i innych organizmów, których zwalczanie regulowane jest odrębnymi przepisami i wytycznymi Unii Europejskiej (zwanych dalej „regulowanymi”) była prowadzona przez wojewódzkie inspektoraty ochrony roślin i nasiennictwa (WIORiN) na tych samych zasadach jak w latach ubiegłych. Kontrole zdrowotności były realizowane w oparciu o wytyczne Głównego Inspektora Ochrony Roślin i Nasiennictwa (GIORiN), w tym w szczególności wytyczne do planu pracy wojewódzkich inspektoratów ochrony roślin i nasiennictwa na rok 2018. W zakresie kontroli uwzględniono również zdrowotnościowe wymagania specjalne dla roślin, produktów roślinnych lub przedmiotów. W 2018 r. w skali całego kraju pracownicy Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa (PIORiN) wykonali łącznie 120 333 kontroli zdrowotności pod kątem występowania ww. organizmów. Kontrolami zdrowotności objęto m.in. uprawy roślin, produkty roślinne i przedmioty w przechowalniach i magazynach, w miejscach przeładunku, na giełdach i targowiskach.

# ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

## RAPORT ROCZNY 2018

Ogółem kontrolom poddano 72 637 ha upraw roślin, 820 836 t, 896 890 195 szt. i 3 296 185 m<sup>3</sup> roślin, produktów roślinnych i przedmiotów. W poszczególnych województwach liczba przeprowadzonych kontroli zdrowotności była zróżnicowana i zależała od skali produkcji i obrotu oraz rodzaju upraw na danym terenie. W 2018 r. najwięcej kontroli zdrowotności przeprowadzono w województwach: mazowieckim – 13 725, wielkopolskim – 10 775, lubelskim – 10 739, łódzkim – 10 406 oraz śląskim – 10 226. Najmniej kontroli wykonano w województwach: opolskim – 3 417, pomorskim – 4 007 i zachodniopomorskim – 4 060.

*Tabela 28 Zestawienie kontroli zdrowotności roślin, produktów roślinnych i przedmiotów wykonanych w 2018 roku przez Państwową Inspekcję Ochrony Roślin i Nasiennictwa.*

Województwo	Ogólna liczba kontroli zdrowotności	Wolumen produkcji roślin, produktów roślinnych i przedmiotów poddanych kontroli			
		ha	tony	sztuki	m3
dolnośląskie	10 121	3 406	29 846	80 761 049	259 608
kujawsko-pomorskie	7 417	3 934	43 349	47 419 043	458 461
lubelskie	10 739	15 603	22 037	17 284 713	88 248
lubuskie	4 400	3 467	5 136	31 568 672	137 108
łódzkie	10 406	3 950	50 244	208 552 517	352 649
małopolskie	7 439	1 721	6 586	36 756 880	64 575
mazowieckie	13 725	4 467	60 712	33 306 802	246 547
opolskie	3 417	2 292	18 164	11 904 246	161 362
podkarpackie	9 704	2 114	14 369	9 768 906	265 502
podlaskie	4 734	1 304	9 662	7 940 222	176 399
pomorskie	4 007	7 980	220 001	900 808	242 785
śląskie	10 226	3 539	8 632	178 852 757	149 358
świętokrzyskie	4 154	1 242	3 427	10 173 194	148 026
warmińsko-mazurskie	5 009	3 507	60 808	1 923 378	85 459
wielkopolskie	10 775	7 291	78 185	209 703 261	356 550
zachodniopomorskie	4 060	6 819	189 676	10 073 747	103 549
<b>suma</b>	<b>120 333</b>	<b>72 637</b>	<b>820 836</b>	<b>896 890 195</b>	<b>3 296 185</b>

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2018

Tabela 29 Szczegółowe dane o liczbie kontroli zdrowotności, przeprowadzonych pod kątem występowania wybranych organizmów kwarantannowych i regulowanych na terenie kraju w 2018 r.

ORGANIZM KWARRANTANNOWY/ REGULOWANY	dolnośląskie	kujawsko-pomorskie	lubelskie	lubuskie	łódzkie	małopolskie	mazowieckie	opolskie	podkarpackie	podlaskie	pomorskie	śląskie	świętokrzyskie	warmińsko-mazurskie	wielkopolskie	zachodniopomorskie	RAZEM
Apple proliferation mycoplasma	184	241	869	123	365	229	1 185	67	651	124	66	170	122	152	255	90	<b>4 893</b>
Candidatus Phytoplasma ulmi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5	0	0	0	0	<b>5</b>
<i>Clavibacter michiganensis</i> ssp. <i>sepedonicus</i>	2 003	1 607	1 894	988	2 090	1 497	2 608	606	988	1 240	1 458	1 929	880	1 216	3 382	1 544	<b>25 930</b>
<i>Ditylenchus destructor</i>	0	212	270	61	68	51	113	75	19	49	210	6	5	169	332	535	<b>2 175</b>
<i>Ditylenchus dipsaci</i>	19	53	27	9	60	25	83	15	1	19	0	27	16	19	129	2	<b>504</b>
<i>Globodera rostochiensis</i>	280	524	1 032	562	848	398	871	162	650	270	527	213	253	586	1 049	736	<b>8 961</b>
Pear decline mycoplasma	96	140	299	56	145	60	233	45	290	30	25	120	27	56	92	51	<b>1 765</b>
Pepino mosaic virus	0	4	2	0	11	0	11	0	10	0	0	1	0	0	9	0	<b>48</b>
<i>Phytophthora ramorum</i>	1 365	326	791	425	668	883	1 210	462	631	308	183	833	267	427	638	332	<b>9 749</b>
Plum pox virus	172	364	1 492	154	626	243	973	102	891	68	97	430	75	156	442	140	<b>6 425</b>
<i>Quadraspidiotus perniciosus</i>	621	788	1 609	820	1 562	165	3 163	327	2 258	172	184	1 201	228	681	445	394	<b>14 618</b>

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2018

<i>Ralstonia solanacearum</i>	2 325	1 742	2 131	1 197	2 334	1 751	2 817	734	1 136	1 550	1 524	2 403	1 058	1 355	3 774	1 616	<b>29 447</b>
<i>Synchytrium endobioticum</i>	549	721	1 572	961	944	673	1 371	615	1 271	1 177	990	597	492	1 422	1 386	1 453	<b>16 194</b>
<i>Tomato spotted wilt virus</i>	73	148	408	109	186	100	52	49	32	149	5	201	47	95	440	24	<b>2 118</b>
<i>Xanthomonas campestris</i> pv. <i>phaseoli</i>	33	35	66	0	66	6	19	6	29	0	0	0	27	2	25	0	<b>314</b>

## Sektor nasiennictwa

### Kontrole pod kątem GMO

#### 1) Kontrola stosowania materiału siewnego

W 2018 r. Państwowa Inspekcja Ochrony Roślin i Nasiennictwa kolejny rok wykonywała zadanie związane z kontrolą przestrzegania zakazu stosowania materiału siewnego kukurydzy określonego w rozporządzeniu Rady Ministrów z dnia 2 stycznia 2013 r. w sprawie zakazu stosowania materiału siewnego odmian kukurydzy MON810 (Dz. U. z 2013 r. poz. 39 z późn. zm.). Zadanie kontroli stosowania materiału siewnego, w tym modyfikowanego genetycznie, wynika z art. 81 ust. 3 ustawy z dnia 18 grudnia 2003 r. o ochronie roślin (Dz. U. z 2016 r., poz. 2041, z późn. zm.). W roku 2018 wykonano 4303 kontrole oraz przebadano 450 prób materiału roślinnego z liści kukurydzy.

#### 2) Kontrola upraw GMO

W 2018 r. Państwowa Inspekcja Ochrony Roślin i Nasiennictwa wykonywała nowe zadanie wynikające z ustawy z dnia 22 czerwca 2001 r. o mikroorganizmach i organizmach genetycznie zmodyfikowanych, polegające na wykonywaniu kontroli upraw pod kątem ich zgodności z ustawą. Zgodnie z "Programem kontroli upraw GMO" zatwierdzonym przez Ministra Środowiska i Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi na podstawie art. 49 l tej ustawy, kontrolą zostały objęte: kukurydza, rzepak jary i ozimy oraz soja. Kontrole upraw GMO były realizowane poprzez kontrolę materiału siewnego oraz kontrolę plantacji produkcyjnych.

##### *- Kontrola materiału siewnego*

W 2018 r. przeprowadzono 271 kontroli partii materiału siewnego znajdującego się w obrocie pod kątem obecności GMO. Z materiału siewnego pobrano i przebadano w Centralnym Laboratorium GIORiN na obecność modyfikacji genetycznych 151 próbek kukurydzy, 101 próbek rzepaku oraz 19 próbek soi.

##### *- Kontrola plantacji produkcyjnych*

Kontrolą zostały objęte plantacje rzepaku ozimego w liczbie 360, o łącznej powierzchni 3 625 ha. Badaniom laboratoryjnym w ramach kontroli poddano 363 próbki liści rzepaku ozimego pobranego z plantacji produkcyjnych, z czego 81 próbek zostało przebadanych w GIORiN CL, a 282 próbki zbadało Laboratorium Kontroli Genetycznie Modyfikowanych Organizmów IHAR-PIB w Radzikowie. W żadnej z badanych prób nie stwierdzono obecności sekwencji DNA charakterystycznych dla sekwencji terminatora nos (Tnos), konstruktu CaMVP35S/pat, konstruktu CTP2-CP4epsps oraz genu bar.



### 1.4. INSPEKCJA JAKOŚCI HANDLOWEJ ARTYKUŁÓW ROLNO-SPOŻYWCZYCH

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

##### Kontrole planowe

Tematy kontroli planowych określone zostały w *Rocznym ramowym planie kontroli*, opracowywanym na podstawie analizy ryzyka opartej na wynikach kontroli z poprzednich lat, propozycjach zgłaszanych przez MRiRW, instytucje współpracujące z IJHARS oraz wojewódzkie inspektoraty JHARS. Analizę ryzyka przeprowadzono w odniesieniu do artykułów rolno-spożywczych z poszczególnych branż z uwzględnieniem elementów określających jakość handlową, tj. cech organoleptycznych, parametrów fizykochemicznych i znakowania, w których ryzyko naruszenia prawa jest największe. Na decyzję o uwzględnieniu określonej grupy produktów w *Rocznym ramowym planie kontroli* miała również wpływ ocena wielkości ich spożycia oraz znaczenie danego produktu w diecie.

W 2018 roku kontrole planowe IJHARS dotyczyły:

1. jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych w zakresie zgodności z obowiązującymi przepisami oraz deklaracją producenta, w tym: mięsa (drobiowego i czerwonego) i jego przetworów (m.in. wędzonek, pasztetów, konserw, kielbas, produktów blokowych), wyrobów garmażeryjnych z nadzieniem (m.in. pierogów, pyz, krokietów) oraz wyrobów garmażeryjnych (m.in. z mięsa w sosach, gołąbków, flaków), napojów spirytusowych (m.in. likierów, wódek, wódek smakowych), przetworów zbożowych (m.in. mąk, kasz), wyrobów cukierniczych (m.in. czekolady, wyrobów czekoladowych i cukierków), piwa, wyrobów winiarskich (m.in. aromatyzowanych napojów winnych owocowych, miodów pitnych, win owocowych, cydrów), przetworów owocowych (m.in. dżemów, konfitur, powideł, marmolad, kompotów, owoców w zalewie) i warzywnych (m.in. konserw, marynat, past warzywnych), makaronu, przypraw, soków (m.in. soków NFC – tzn. nie z koncentratu i nektarów), olejów roślinnych (m.in. oliwy z oliwek), ryb (m.in. mrożonych i wędzonych) i ich przetworów (m.in. marynat i konserw), przetworów mlecznych i tłuszczów mlecznych (m.in. napojów fermentowanych, serów i masła), tłuszczów do smarowania (m.in. margaryn i miksów tłuszczowych), jaj (z uwzględnieniem podmiotów zwolnionych ze znakowania), miodu, świeżych owoców i warzyw oraz ziemniaków;

2. znakowania wybranych grup artykułów rolno-spożywczych, tj. pieczywa, wyrobów ciastkarskich, napojów bezalkoholowych, herbat oraz herbatek owocowych i ziołowych, koncentratów spożywczych, majonezu, chrzanu i octu;
3. certyfikacji chmielu i produktów chmielowych, wina z winogron pochodzących z upraw własnych, produktów posiadających chronione nazwy pochodzenia, produktów ekologicznych;
4. warunków chowu i tuczu gęsi;
5. wprowadzania do obrotu i znakowania nawozów oraz środków wspomagających uprawę roślin;
6. zadań związanych z nadzorem nad klasyfikacją tusz wołowych i wieprzowych w systemie EUROP oraz prawidłowością raportowania danych rynkowych dotyczących wołowiny;
7. wprowadzania do obrotu mięsa pochodzącego z bydła w wieku do dwunastu miesięcy;
8. zwalniania z obowiązku znakowania jaj przeznaczonych bezpośrednio do przetwórstwa spożywczego;
9. importowanych artykułów rolno-spożywczych.

#### **Kontrole pozaplanowe**

Poza kontrolami planowymi Inspekcja przeprowadziła kontrole doraźne, zlecone w 2018 roku przez Głównego Inspektora JHARS. Tematyka tych kontroli obejmowała:

1. jakość handlową świeżych owoców i warzyw (w tym surowców do przetwórstwa) oraz ziemniaków,
2. jakość handlową jaj,
3. jakość handlową mięsa drobiowego,
4. sprawdzenie dokumentacji dotyczącej nasion lnu i oleju lnianego,
5. jakość handlową świeżego mięsa,
6. jakość handlową oleju kokosowego (ekologicznego),
7. jakość handlową „proszków mlecznych”,
8. sprawdzenie „proszków mlecznych” stosowanych jako surowiec i weryfikację oznakowania wyrobów gotowych, których są składnikiem.

Ponadto, w związku z 1 powiadomieniem otrzymanym w ramach *Systemu wczesnego ostrzegania o niebezpiecznej żywności i paszach (RASFF)* ze Szwecji, Główny Inspektor

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2018

---

JHARS zlecił przeprowadzenie kontroli doraźnej, w związku ze stwierdzeniem niedeklarowanych alergenów w produkcji mięsnym.

Wprowadzenie przez Federację Rosyjską w dniu 7 sierpnia 2014 r. embarga na świeże owoce i warzywa przywożone do tego kraju z państw unijnych, spowodowało przyjęcie przez Komisję Europejską tymczasowych nadzwyczajnych środków wsparcia dla producentów niektórych owoców i warzyw wywożonych do Federacji Rosyjskiej. Od stycznia do czerwca 2018 roku w ramach przedmiotowego mechanizmu, IJHARS sprawdziła jakość handlową 7 250 partii oraz wydała 7 187 *Świadectw zgodności z normami handlowymi Unii Europejskiej dla świeżych owoców i warzyw*, potwierdzając spełnienie przez partie objęte kontrolą wymagań określonych w rozporządzeniu wykonawczym Komisji (UE) nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 roku *ustanawiającym szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworów owoców i warzyw*. W wyniku przeprowadzonych kontroli wydano 55 *Protokołów niezgodności z normami handlowymi Unii Europejskiej dla świeżych owoców i warzyw*.

W ramach kontroli jakości handlowej Inspekcja JHARS sprawdzała również jakość:

- produktów polskich wprowadzanych do obrotu na rynek czeski i kwestionowanych przez czeskie służby kontrolne, ze względu na brak spełnienia wymagań jakości handlowej (informacje o tych produktach zamieszczane są na stronie internetowej uruchomionej przez Czeskie Ministerstwo Rolnictwa oraz czeską służbę kontroli),
- produktów oznaczonych znakiem Poznaj Dobrą Żywność (PDŻ),
- wyrobów wprowadzanych do obrotu w ramach rolniczego handlu detalicznego a także znakowanie artykułów rolno-spożywczych z uwzględnieniem prawidłowości stosowania dobrowolnego oznakowania terminem „*Produkt polski*”.

Kontrole doraźne podjęte z inicjatywy wojewódzkich inspektorów JHARS dotyczyły głównie jakości handlowej: świeżych owoców i warzyw oraz ich przetworów, ryb mrożonych, pieczywa i bułki tartej, wyrobów cukierniczych i ciastkarskich, miodu, przetworów: mlecznych, mięsnych, zbożowych, rybnych, wyrobów garmażeryjnych, koncentratów spożywczych, wina, piwa, makaronów, herbat, ziemniaków, mięsa surowego (wołowego, wieprzowego, drobiowego), jaj. Ponadto, przeprowadzono kontrole doraźne prawidłowości wprowadzania do obrotu nawozów.

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

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

**a) eliminowanie bezprawnego znakowania produktów konwencjonalnych oznaczeniami nawiązującymi do ekologicznej metody produkcji**

Znakowanie produktów nieekologicznych w zakresie bezprawnego stosowania odniesień do rolnictwa ekologicznego sprawdzono w ramach planowych kontroli jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych oraz w 27 kontrolach doraźnych przeprowadzonych w ramach nadzoru w rolnictwie ekologicznym. W wyniku stwierdzonych nieprawidłowości dotyczących naruszenia wymagań dla rolnictwa ekologicznego, wojewódzcy inspektorzy JHARS na podstawie art. 25 ust. 1 lit. 5 pkt a ustawy *o rolnictwie ekologicznym*, wydali 8 decyzji administracyjnych wymierzających kary pieniężne na łączną kwotę 40 179,73 zł oraz 1 decyzję na podstawie art. 25 ust. 1 lit. 5 pkt b ustawy *o rolnictwie ekologicznym* na kwotę 1000 zł.

W 2018 r. wojewódzkie inspektoraty JHARS przeprowadziły 128 kontroli w zakresie prawidłowości wprowadzania do obrotu nawozów i środków wspomagających uprawę roślin, w ramach których sprawdzano, m.in. czy oznakowanie nawozów lub ww. środków nieprzeznaczonych do stosowania w rolnictwie ekologicznym, zawiera terminy takie jak *ekologiczny*, *bio* lub *eko*, sugerujące możliwość ich stosowania w rolnictwie ekologicznym. W wyniku kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie znakowania z powołaniem na rolnictwo ekologiczne.

**II . Kontrole u producentów ekologicznych**

**– liczba kontroli przeprowadzonych przez WIJHARS w gospodarstwach rolnych prowadzących produkcję metodami ekologicznymi.**

Kontrole sprawdzające przeprowadzono u 182 producentów ekologicznych w ramach nadzoru nad jednostkami certyfikującymi i nad produkcją ekologiczną (tj. ok. 0,9% ogólnej liczby gospodarstw prowadzących produkcję żywności metodami ekologicznymi), w tym 18 kontroli nadzorowanych (tj. wykonane przez jednostki certyfikujące pod nadzorem

WIJHARS). Inspektorzy WIJHARS pobrali 55 próbek produktów w ekologicznych gospodarstwach rolnych w celu zbadania obecności niedozwolonych w rolnictwie ekologicznym środków ochrony roślin. W wyniku analizy próbek pobranych do badań laboratoryjnych w 3 próbkach stwierdzono obecność niedozwolonych w rolnictwie ekologicznym środków ochrony roślin.

– **liczba kontroli przeprowadzonych przez WIJHARS w przetwórnictwach i u importerów produktów ekologicznych.**

Kontrole sprawdzające przeprowadzono u 40 producentów ekologicznych, w tym 26 producentów wprowadziło działalność w zakresie przetwórstwa, 18 producentów wprowadziło działalność w zakresie wprowadzania do obrotu produktów rolnictwa ekologicznego, 5 producentów prowadziło działalność w zakresie importu produktów rolnictwa ekologicznego z krajów trzecich oraz 1 w zakresie zbioru ze stanu naturalnego. Przeprowadzono 2 kontrole nadzorowane (tj. wykonane przez jednostkę certyfikującą pod nadzorem inspektorów WIJHARS).

Podczas kontroli WIJHARS pobrały 12 próbek w celu zbadania obecności niedozwolonych w rolnictwie ekologicznym środków ochrony roślin. W wyniku analizy próbek pobranych do badań laboratoryjnych nie stwierdzono obecności środków i substancji niedozwolonych w rolnictwie ekologicznym.

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

ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

RAPORT ROCZNY 2018

Tabela 30 Opis systemu kontroli (art. 92f i zał. XIII B do rozporządzenia Komisji (WE) nr 889/2008)

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

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2018

		<p>informacje o producentach w rolnictwie ekologicznym,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rozpatruje wnioski o pozwolenie na zastosowanie przewidzianych prawem odstępstw od zasad produkcji ekologicznej,</li> <li>- przejmuje uprawnienia jednostki certyfikującej, której zostało cofnięte upoważnienie (na okres nie dłuższy niż 90 dni),</li> <li>- informuje producentów żywności ekologicznej, objętych kontrolą przez daną jednostkę certyfikującą, o cofnięciu upoważnienia tej jednostce,</li> <li>- przeprowadza egzaminy na inspektorów rolnictwa ekologicznego oraz prowadzi rejestr tych inspektorów.</li> </ul>				
<b>1.b) Zasoby</b>						
Liczba pracowników (w pełnym wymiarze godzin)	9 pracowników Głównego Inspektoratu Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych i 50 inspektorów w Wojewódzkich Inspektoratach Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych wykonujących zadania m.in. w zakresie rolnictwa ekologicznego.					

**1.c) Audyty (przeprowadzone w IJHARS – wewnętrzne i zewnętrzne)**

**1. Audyty wewnętrzne (w zakresie systemu Zarządzania Jakością ISO 9001:2015):**

Zagadnienia objęte audytem:

- rozpatrywanie wniosków o odstępstwa w rolnictwie ekologicznym
- orzecznictwo,
- egzaminy dla osób ubiegających się o wpis do rejestru inspektorów rolnictwa ekologicznego,
- kontrola zgodności procesu produkcji produktów zarejestrowanych jako chronione nazwy pochodzenia, chronione oznaczenia geograficzne lub gwarantowane tradycyjne specjalności ze specyfikacją.

**2. Audyt zewnętrzny (przeprowadzony przez DEKRA Certification Sp. z o.o., w zakresie systemu Zarządzania Jakością ISO 9001:2015):**

Zagadnienia objęte audytem:

- kontrola zgodności procesu produkcji produktów GTS, ChNP, ChOG (WIJHARS Lublin, Warszawa),
- dopuszczanie do obrotu produktów rolnictwa ekologicznego importowanych z krajów trzecich (WIJHARS Białystok, Warszawa).

**1.d) Procedury dotyczące produkcji ekologicznej i znakowania produktów ekologicznych (należy podać z odniesieniem do aktów prawnych i/lub administracyjnych (numer, data, dziennik urzędowy lub link do strony internetowej, gdzie dokumenty te są dostępne) lub podać krótki opis tych procedur**

**1. Metody pobierania próbek do badań laboratoryjnych (jeśli nie są specyficzne dla rolnictwa ekologicznego, należy opisać):**

- rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 27 listopada 2013 r. w sprawie pobierania próbek roślin, produktów roślinnych lub przedmiotów do badań na obecność pozostałości środków ochrony roślin (Dz.U. 2013 r., poz. 1549)
- rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 7 marca 2003 r. w sprawie szczegółowych warunków pobierania próbek artykułów rolno-spożywczych (Dz.U. 2003 nr 59 poz. 526 z późn. zm.).

**2. Przyznawanie odstępstw lub wyjątków, monitorowanie i nadzór nad ich stosowaniem**

Instrukcja BRE-07-IR-01, wydanie 7 *Instrukcja rozpatrywania przez WIJHARS wniosków o odstępstwa od zasad obowiązujących w rolnictwie ekologicznym.*

Celem instrukcji jest określenie jednolitego trybu postępowania przez wojewódzkie inspektoraty jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych podczas rozpatrywania wniosków o wydanie, w drodze decyzji administracyjnej, zgody na odstępstwa od zasad rolnictwa ekologicznego, przewidziane w rozporządzeniu Komisji (WE) nr 889/2008.

**3. Kontrola rynku (w nawiązaniu do planowania kontroli i zastosowane kryteria)**

Procedura PG-BRE-02, wydanie 5 z dnia 31.08.2010 r. *Kontrole sprawdzające w zakresie prawidłowości kontroli przeprowadzonych przez jednostki certyfikujące u producentów ekologicznych.* Celem procedury jest określenie jednolitego sposobu sporządzenia programu



kontroli sprawdzających i informacji zbiorczych z kontroli przeprowadzonych przez jednostki certyfikujące u producentów ekologicznych.

Porozumienie z dnia 21 grudnia 2009 r. pomiędzy Głównym Inspektorem JHARS, a Prezesem Urzędu Ochrony Konkurencji i Konsumentów, w sprawie zasad współpracy przy wykonywaniu kontroli w zakresie jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych.

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

- ustawa z dnia z dnia 25 czerwca 2009 r. *o rolnictwie ekologicznym* (Dz. U. z 2017 r., poz. 1054),
- ustawa z dnia 21 grudnia 2000 r. *o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych* (Dz. U. z 2018 r., poz. 2164).

#### **5. Nadzór nad jednostkami certyfikującymi**

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

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

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

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

- rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 26 maja 2015 r. *w sprawie laboratoriów urzędowych i referencyjnych oraz zakresu analiz wykonywanych przez te laboratoria* (Dz.U. z 2015 r., poz. 795, ze zm.),
- rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 28 kwietnia 2015 r. *w sprawie danych dotyczących wyników przeprowadzonych analiz* (Dz.U. z 2015 r., poz. 676, ze zm.).

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

Procedura PG-BRE-08, wydanie 6 z dnia 08.03.2018 r. *Organizacja i przeprowadzanie egzaminów dla osób ubiegających się o wpis do rejestru inspektorów rolnictwa ekologicznego*. Celem procedury jest ustalenie jednolitego trybu postępowania podczas organizacji i przeprowadzania egzaminów dla osób ubiegających się o wpis do *Rejestru*

*inspektorów rolnictwa ekologicznego* prowadzonego przez Głównego Inspektora JHARS, w celu zapewnienia prawidłowości postępowania w tym zakresie, zgodnie z art. 21 ustawy z dnia 25 czerwca 2009 r. *o rolnictwie ekologicznym* (Dz. U. z 2017 r., poz. 1054) oraz rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 12 maja 2010 r. *w sprawie nabywania uprawnień inspektora rolnictwa ekologicznego* (Dz. U. z 2015 r., poz. 742).

**2. Opis systemu kontroli**

2.a) Prywatne jednostki certyfikujące

W 2018 r. w Polsce w rolnictwie ekologicznym działało 12 jednostek certyfikujących.

W 2018 r. Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych wykonywała następujące zadania w zakresie rolnictwa ekologicznego:

- sprawowała nadzór nad upoważnionymi jednostkami certyfikującymi,
- sprawowała nadzór nad produkcją ekologiczną,
- dopuszczała do swobodnego obrotu we Wspólnocie produkty rolnictwa ekologicznego z krajów trzecich,
- gromadziła, przechowywała i przetwarzała informacje o producentach w rolnictwie ekologicznym,
- rozpatrywała wnioski o pozwolenie na zastosowanie przewidzianych prawem odstępstw od zasad produkcji ekologicznej,
- przeprowadzała egzaminy na inspektorów rolnictwa ekologicznego oraz prowadziła rejestr tych inspektorów.

Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych współpracuje przy sprawowaniu nadzoru nad jednostkami certyfikującymi i nadzoru nad produkcją ekologiczną z Inspekcją Weterynaryjną, Państwową Inspekcją Ochrony Roślin i Nasiennictwa, Urzędem Ochrony Konkurencji i Konsumentów, Polskim Centrum Akredytacji oraz z Agencją Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa. Informacje o wynikach audytów przeprowadzonych przez GIJHARS w jednostkach certyfikujących w postaci wniosków pokontrolnych zostały przekazane również do wiadomości Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa, GIJHARS przeprowadził w 2018 r. audyty planowe we wszystkich jedenastu jednostkach certyfikujących, prowadzących działalność w zakresie rolnictwa ekologicznego. W ramach nadzoru nad jednostkami certyfikującymi uwzględniono wyniki prac krajowej jednostki akredytującej.

**2.b)  
Odniesienie do rejestracji podmiotów i do spełnienia wymagań dotyczącego minimum rocznych inspekcji**

**1. Krótki opis wymagań dotyczących rejestracji, wraz ze wskazaniem strony internetowej, gdzie znajduje się wykaz producentów ekologicznych objętych kontrolą jednostek i zawierających aktualne certyfikaty, zgodnie z art. 92b rozporządzenia 889/2008**

Szczegółowy tryb postępowania jednostek certyfikujących w zakresie obejmowania producentów kontrolą w rolnictwie ekologicznym jest uregulowany w obowiązujących w jednostkach procedurach. Podczas regularnych audytów prowadzonych w ramach nadzoru nad jednostkami certyfikującymi sprawdzana jest m.in. prawidłowość obejmowania producentów kontrolą.

Po otrzymaniu zgłoszenia podjęcia działalności w zakresie rolnictwa ekologicznego (zawierającego zgodę na objęcie jego działań systemem

	<p>kontroli) jednostki przeprowadzają jego weryfikację. Po przyjęciu prawidłowego zgłoszenia jednostka formalnie obejmuje producenta systemem kontroli w rolnictwie ekologicznym. Dzień, w którym nastąpi formalne (udokumentowane) potwierdzenie objęcia producenta systemem kontroli, stanowi datę objęcia producenta systemem kontroli.</p> <p>Wytyczna Głównego Inspektora Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych w zakresie obejmowania producentów systemem kontroli w rolnictwie ekologicznym została przekazana jednostkom pismem znak:GI-BRE-re-4302-1/12.</p> <p>Wykaz stron internetowych jednostek certyfikujących z zamieszczonymi wykazami, obejmującymi dane producentów objętych ich kontrolą, zawierającymi certyfikaty:  <a href="http://www.ekogwarancja.pl">www.ekogwarancja.pl</a>  <a href="http://www.png.ecofarm.pl">www.png.ecofarm.pl</a>  <a href="http://www.cobico.pl">www.cobico.pl</a>  <a href="http://www.bioekspert.pl">www.bioekspert.pl</a>  <a href="http://www.biocert.pl">www.biocert.pl</a>  <a href="http://www.pcbc.gov.pl">www.pcbc.gov.pl</a>  <a href="http://www.agrobiotest.pl">www.agrobiotest.pl</a>  <a href="http://www.tuv.pl">www.tuv.pl</a>  <a href="http://www.agroeko.com.pl">www.agroeko.com.pl</a>  <a href="http://www.pl.sgs.com">www.pl.sgs.com</a>  <a href="https://dqs.pl">https://dqs.pl</a>  <a href="https://www.bureauveritas.pl/">https://www.bureauveritas.pl/</a></p> <p><b>2. Opis systemu/ustaleń opracowanych w celu zapewnienia wymagania dotyczącego obowiązkowych inspekcji fizycznych wszystkich zarejestrowanych podmiotów, co najmniej raz w roku</b></p> <p>Jednostki certyfikujące przeprowadzają kontrole na podstawie obowiązujących procedur kontroli oraz programów certyfikacji, stanowiących wewnętrzną dokumentację systemową tych jednostek. Procedury jednostek są opracowane w sposób zapewniający, że wszyscy producenci znajdujący się pod nadzorem są objęci kontrolą planową, co najmniej raz w roku.</p> <p>Z kontroli powstają protokoły, na których zaznacza się, czy przeprowadzono kontrolę pełną roczną, kontrolę powtórna, wstępną oraz zapowiedzianą lub niezapowiedzianą.</p> <p>Podczas regularnych audytów prowadzonych w ramach nadzoru nad jednostkami certyfikującymi sprawdzane jest m.in. czy jednostki działają zgodnie ze standardową procedurą kontroli.</p>
<p><b>2.c) Opis podejścia opartego na analizie ryzyka</b></p>	<p><b>1) kryteria przyjęte przez jednostki certyfikujące w odniesieniu do kontroli u producentów</b></p> <p>Procedury obowiązujące w jednostkach certyfikujących są opracowane w oparciu o obowiązujące przepisy prawa w zakresie rolnictwa ekologicznego w sposób zapewniający, że:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– wszyscy producenci znajdujący się pod nadzorem są objęci kontrolą planową co najmniej raz w rok,</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– dodatkowe wyrywkowe wizyty kontrolne są przeprowadzane, u co najmniej 10% producentów objętych umową zgodnie z kategorią ryzyka,</li> <li>– co najmniej 10% wszystkich inspekcji i wizyt kontrolnych, przeprowadzonych przez jednostkę w danym roku jest niezapowiedzianych.</li> <li>– liczba próbek, jaką jednostka pobiera i poddaje analizie, co roku, odpowiada, co najmniej 5% liczby podmiotów gospodarczych objętych jej kontrolą</li> </ul> <p>Jednostki posiadają udokumentowane procedury i wzory w odniesieniu do analizy ryzyka.</p> <p><b>2) kryteria przyjęte przez właściwy organ oceniający funkcjonowanie jednostek certyfikujących (odpowiednie informacje dotyczące analizy ryzyka, takie jak: przegląd działań następczych będących wynikiem wytycznych lub stwierdzonych nieprawidłowości podczas wewnętrznych i zewnętrznych audytów lub działań podjętych w wyniku skarg).</b></p> <p>Jednolite zasady realizacji zadań związanych z przeprowadzaniem kontroli upoważnionych jednostek certyfikujących w ramach sprawowanego nadzoru przez Głównego Inspektora Jakości handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych zostały określone w Procedurze PG-BRE-01 <i>Kontrola jednostek certyfikujących</i>. Nadzór jest prowadzony zgodnie z obowiązującymi przepisami w zakresie rolnictwa ekologicznego, przywołanymi w ww. procedurze.</p> <p>Audyty jednostek certyfikujących są planowane w rocznym ramowym planie kontroli Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych. Każda Jednostka certyfikująca powinna zostać objęta audytem planowym raz w roku. Ponadto, inspekcje są realizowane w zależności od potrzeb.</p> <p>Podczas planowania audytów/inspekcji uwzględnia się w szczególności: obowiązujące przepisy prawa, zakres upoważnienia jednostki, wyniki wcześniejszych kontroli, realizacje działań naprawczych wdrożonych przez jednostkę po poprzedniej kontroli, wyniki kontroli przeprowadzanych przez pracowników WIJHARS u producentów będących pod nadzorem jednostki, liczbę producentów znajdujących się pod kontrolą jednostki, postępowanie jednostki w rozpatrywaniu skarg i zażaleń, wyniki ocen przeprowadzonych w jednostce przez Polskie Centrum Akredytacji, wszelkie sygnały dotyczące działań kontrolnych jednostki (skargi, zażalenia, informacje uzyskane od organów administracji lub innych instytucji, osób lub uzyskane bezpośrednio od jednostek certyfikujących).</p> <p>W 2018 r. upoważnieni pracownicy BRE przeprowadzili planowe audyty wszystkich, tj. 12 jednostek certyfikujących.</p> <p>Zakres audytów obejmował zbadanie prawidłowości funkcjonowania jednostek certyfikujących, poprzez sprawdzenie:</p>
--	---

RAPORT ROCZNY 2018

	<ol style="list-style-type: none"><li>1) czy jednostka działa zgodnie ze standardową procedurą kontroli, o której mowa w art. 27 ust. 6 lit. a rozporządzenia (WE) nr 834/2007,</li><li>2) czy jednostka certyfikująca posiada wystarczającą liczbę odpowiednio wykwalifikowanych i doświadczonych pracowników zgodnie z art. 27 ust. 5 lit. b) rozporządzenia Rady (WE) nr 834/2007 oraz czy przeprowadzono szkolenie dotyczące rodzajów ryzyka mających wpływ na ekologiczny status produktów,</li><li>3) czy jednostka certyfikująca posiada i stosuje udokumentowane procedury i wzory w odniesieniu do:<ol style="list-style-type: none"><li>a) rocznej analizy ryzyka, zgodnie z art. 27 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 834/2007,</li><li>b) przygotowania strategii doboru próby na podstawie ryzyka, pobierania próbek i badań laboratoryjnych,</li><li>c) wymiany informacji z innymi jednostkami certyfikującymi i z właściwym organem (GIJHARS),</li><li>d) wstępnych i sprawdzających wizyt kontrolnych u podmiotów gospodarczych podlegających jej kontroli,</li><li>e) stosowania wykazu środków, które mają być stosowane w przypadku naruszeń i nieprawidłowości, i podejmowania działań następczych,</li><li>f) przestrzegania wymogów dotyczących ochrony danych osobowych podmiotów znajdujących się pod jej kontrolą, określonych przez państwa członkowskie, w których dany właściwy organ działa, i zgodnie z dyrektywą 95/46/WE,</li></ol></li><li>4) posiadanych środków organizacyjno-technicznych,</li><li>5) czy wyeliminowane zostały nieprawidłowości przedstawione we wnioskach pokontrolnych z poprzedniego audytu i/lub inspekcji.</li></ol> <p>Dodatkowo podczas audytów były brane pod uwagę wyniki prac krajowej jednostki akredytującej (Polskiego Centrum Akredytacji).</p>
--	---

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2018

#### 3.a) Lista jednostek certyfikujących

Nazwa jednostki certyfikującej	Zakres upoważnienia do przeprowadzania kontroli oraz wydawania i cofania certyfikatów zgodności w rolnictwie ekologicznym (wg stanu na 31.12.2018)					
	Ekologiczna uprawa roślin i utrzymanie zwierząt	Zbiór ze stanu naturalnego	Pszczelarstwo	Produkty z akwakultury i wodorosty morskie	Przetwórstwo produktów ekologicznych oraz produkcja pasz lub drożdży	Wprowadzanie na rynek produktów ekologicznych, w tym importowanych z państw trzecich
<b>Ekogwarancja PTRE Sp. z o.o. (PL-EKO-01)</b>	X	X	X	X	X	X
<b>PNG Sp. z o.o. (PL-EKO-02)</b>	X	X	X	X	X	X
<b>Cobico Sp. z o.o. (PL-EKO-03)</b>	X	X	X	-	X	X
<b>Bioekspert Sp. z o.o. (PL-EKO-04)</b>	X	X	-	-	X	X
<b>Biocert Małopolska Sp. z o.o. (PL-EKO-05)</b>	X	X	X	X	X	X
<b>Polskie Centrum Badań i Certyfikacji S.A. (PL-EKO-06)</b>	X	X	X	X	X	X
<b>Agro Bio Test Sp. z o.o. (PL-EKO-07)</b>	X	-	X	-	X	X
<b>TÜV Rheinland Polska Sp. z o.o. (PL-EKO-08)</b>	X	X	X	X	X	X
<b>Centrum Jakości Agroeko Sp. z o.o. (PL-EKO-09)</b>	X	X	X	X	X	X
<b>SGS Polska Sp. z o.o. (PL-EKO-10)</b>	X	X	-	-	X	X
<b>DQS Polska Sp. z o.o. (PL-EKO-11)</b>	X	X	-	-	X	X
<b>Bureau Veritas Sp. z o.o. (PL-EKO-12)</b>	X	-	-	-	X	X

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2018

<b>3.b) Zasoby jednostek certyfikujących</b>	<p>W 2018 r. jednostki certyfikujące zatrudniały inspektorów najczęściej na podstawie umowy o dzieło lub umowy zlecenia.</p> <p>Wg stanu na dzień 31.12.2018 r. do rejestru inspektorów rolnictwa ekologicznego, w zakresie różnych rodzajów specjalizacji do prowadzenia kontroli, prowadzonego przez Głównego Inspektora JHARS było wpisanych 594 inspektorów.</p> <p>Zasoby jednostek certyfikujących są elementem kontroli w ramach nadzoru prowadzonego przez Głównego Inspektora Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych.</p>
<b>3.c) Zadania delegowane jednostkom certyfikującym</b>	<p>Jednostki certyfikujące w Polsce zostały upoważnione przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi do prowadzenia kontroli oraz wydawania i cofania certyfikatów w zakresie rolnictwa ekologicznego.</p>
<b>3.d) Nadzór</b>	<p><b>Organizacja systemu nadzoru nad jednostkami certyfikującymi</b></p> <p>W ramach nadzoru nad jednostkami certyfikującymi w rolnictwie ekologicznym, o którym mowa w art. 8 ust. 1 i ust. 2 ustawy o rolnictwie ekologicznym, Główny Inspektor JHARS:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– przeprowadza audyty jednostek certyfikujących,</li> <li>– przekazuje jednostkom certyfikującym wnioski pokontrolne z przeprowadzonych audytów,</li> <li>– może nakazać jednostkom certyfikującym wykonanie działań naprawczych w wyniku stwierdzenia nieprawidłowości w ich funkcjonowaniu,</li> <li>– powierza Wojewódzkim Inspektorom JHARS sprawdzenie prawidłowości kontroli wykonanych przez jednostki certyfikujące u producentów ekologicznych,</li> <li>– przeprowadza analizy danych i informacji dostarczanych przez jednostki certyfikujące.</li> </ul> <p>Nadzór nad jednostkami certyfikującymi jest sprawowany na zasadach i w sposób określony w art. 27 rozporządzenia Rady (WE) nr 834/2007 i w przepisach wydanych na podstawie tego artykułu oraz przepisów o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych dotyczących postępowania kontrolnego.</p>
<b>3.e) Działania koordynujące jednostki certyfikujące</b>	<p><b>Informacja na temat koordynacji zadań jednostek certyfikujących</b></p> <p>Główny Inspektor Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych koordynuje działania jednostek certyfikujących, m.in. poprzez przekazywanie jednostkom:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– wytycznych oraz stanowisk,</li> <li>– wniosków pokontrolnych w celu podjęcia przez nie działań prowadzących do wyeliminowania nieprawidłowości,</li> <li>– nakazu wykonania działań naprawczych związanych z funkcjonowaniem jednostki.</li> </ul>
<b>3.c) Szkolenia personelu jednostek certyfikujących</b>	<p><b>Liczba i rodzaj szkoleń zrealizowanych i planowanych</b></p> <p>Jednostki certyfikujące regularnie szkolą swoich pracowników, którzy prowadzą kontrolę w zakresie rolnictwa ekologicznego. Wszystkie jednostki przeprowadziły min. 1 szkolenie dla inspektorów rolnictwa</p>

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2018

<b>prowadzącego kontrole</b>	<p>ekologicznego w roku. Szkolenia obejmują m.in. przeprowadzanie kontroli, aktualizacje przepisów, pobieranie próbek, analizę ryzyka. Obowiązująca ustawa o rolnictwie ekologicznym nakłada na jednostki certyfikujące obowiązek podnoszenia wiedzy inspektorów. Szkolenie personelu jest elementem kontroli w ramach nadzoru prowadzonego przez Głównego Inspektora Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych.</p> <p>Zgodnie z art. 21 ust. 1 oraz art. 28 ust. 4 ustawy o rolnictwie ekologicznym, jednostki certyfikujące od dnia 1 stycznia 2011 r. zobowiązane są do przeprowadzania kontroli wyłącznie za pośrednictwem osób, które zostały wpisane do rejestru inspektorów rolnictwa ekologicznego, w zakresie rodzajów specjalizacji do prowadzenia kontroli, prowadzonego przez Głównego Inspektora JHARS na stronie internetowej administrowanej przez Inspekcję JHARS. Warunkiem wpisu do rejestru jest posiadanie wiedzy niezbędnej do przeprowadzenia kontroli u producentów ekologicznych, potwierdzonej egzaminem zdanym przed komisją kwalifikacyjną, powołaną przez Głównego Inspektora JHARS.</p> <p>W 2018 r. Główny Inspektor JHARS zorganizował 4 egzaminy, umożliwiając osobom ubiegającym się o wpis do rejestru inspektorów rolnictwa ekologicznego sprawdzenie wiedzy z zakresu wszystkich 6 specjalizacji.</p>
------------------------------	--



# ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

## RAPORT ROCZNY 2018

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

Tabela 31 Informacje dotyczące kontroli u podmiotów gospodarczych

Numer kodu jednostki certyfikującej lub organu kontrolnego	Liczba zarejestrowanych podmiotów w gospodarczych przypadkach na jednostkę certyfikującą lub organ kontrolny <sup>1</sup>	Liczba zarejestrowanych podmiotów gospodarczych						Liczba rocznych inspekcji						Liczba dodatkowych wizyt kontrolnych w oparciu o analizę ryzyka						Liczba inspekcji/wizyt kontrolnych ogółem					
		Producenci rolni [*]	Jednostki produkcji zwierząt akwakultury	Przetwórcy [**]	Importery	Eksporterzy	Inne podmioty [***]	Producenci rolni [*]	Jednostki produkcji zwierząt akwakultury	Przetwórcy [**]	Importery	Eksporterzy	Inne podmioty [***]	Producenci rolni [*]	Jednostki produkcji zwierząt akwakultury	Przetwórcy [**]	Importery	Eksporterzy	Inne podmioty [***]	Producenci rolni [*]	Jednostki produkcji zwierząt akwakultury	Przetwórcy [**]	Importery	Eksporterzy	Inne podmioty [***]
PL-EKO-01	4782	4518	1	198	21	11	67	4634	1	286	22	14	71	541	0	35	3	1	4	5281	1	321	25	15	75
PL-EKO-02	1027	953	2	45	15	15	7	940	1	45	15	15	7	98	1	10	3	15	2	1038	2	47	18	30	9
PL-EKO-03	1192	1109	0	69	4	0	27	1097	0	69	4	0	29	131	0	19	4	0	6	1228	0	88	8	0	56
PL-EKO-04	799	688	0	72	20	13	104	633	0	96	20	10	103	103	0	13	2	5	11	736	0	109	22	15	114
PL-EKO-05	2344	2762	0	72	3	6	35	2318	0	81	2	7	30	288	0	10	1	0	3	2606	0	91	3	7	33
PL-EKO-06	1748	1948	0	69	5	0	54	1645	0	78	5	0	44	234	0	3	0	0	4	1879	0	81	5	0	49
PL-EKO-07	2732	2944	0	209	18	7	105	2523	0	263	19	6	90	296	0	21	4	0	4	2850	0	393	23	6	94
PL-EKO-08	2808	3233	2	62	4	2	27	2857	2	49	4	2	23	295	0	8	0	0	3	3152	2	57	4	2	26
PL-EKO-09	2844	3278	0	53	13	0	34	2998	0	79	8	0	28	305	0	21	3	0	11	3303	0	100	11	0	39
PL-EKO-10	9	184	0	16	0	0	15	2	0	10	0	0	2	12	0	2	0	0	1	14	0	12	0	0	2
PL-EKO-11	135	112	0	23	4	0	6	106	0	21	3	0	6	12	0	4	0	0	2	118	0	25	3	0	8
PL-EKO-12	129	114	0	8	2	1	4	114	0	20	7	1	6	9	0	3	0	0	1	123	0	23	7	1	7
<b>Ogółem</b>	2054 9	21843	5	896	109	55	485	19867	4	1097	109	55	439	2324	1	149	20	21	52	22328	5	1347	129	76	512

<sup>1</sup> liczba zarejestrowanych podmiotów gospodarczych, wg stanu na 31.12.2018 r. (nie uwzględnia podmiotów, którzy zrezygnowali z działalności w trakcie 2018 r.)

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

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

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

# ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

## RAPORT ROCZNY 2018

Numer kodu jednostki certyfikującej lub organu kontrolnego lub nazwa właściwego organu	Liczba zarejestrowanych podmiotów gospodarczych						Liczba zbadanych próbek						Liczba próbek wskazujących na naruszenie rozporządzenia (WE) nr 834/2007 i (WE) nr 1235/2008					
	Producenci rolni [*]	Jednostki produkcji zwierząt akwakultury	Przetwórcy[**]	Importerzy	Eksporтеры	Inne podmioty [***]	Producenci rolni [*]	Jednostki produkcji zwierząt akwakultury	Przetwórcy [**]	Importerzy	Eksporтеры	Inne podmioty [***]	Producenci rolni [*]	Jednostki produkcji zwierząt akwakultury	Przetwórcy[**]	Importerzy	Eksporтеры	Inne podmioty [***]
<b>PL-EKO-01</b>	4518	1	198	21	11	67	192	1	59	0	0	3	33	0	4	0	0	0
<b>PL-EKO-02</b>	953	2	45	15	15	7	40	1	8	1	4	3	7	0	4	0	0	0
<b>PL-EKO-03</b>	1109	0	69	4	0	27	98	0	11	0	0	5	2	0	4	0	0	0
<b>PL-EKO-04</b>	688	0	72	20	13	104	61	0	9	0	0	8	11	0	1	0	0	1
<b>PL-EKO-05</b>	2762	0	72	3	6	35	164	0	9	1	0	2	27	0	0	0	0	5
<b>PL-EKO-06</b>	1948	0	69	5	0	54	129	0	6	1	0	7	3	0	0	0	0	0
<b>PL-EKO-07</b>	2944	0	209	18	7	105	102	0	90	9	0	9	7	0	9	0	0	1
<b>PL-EKO-08</b>	3233	2	62	4	2	27	127	2	17	1	0	3	6	0	4	0	0	0
<b>PL-EKO-09</b>	3278	0	53	13	0	34	189	0	17	0	0	8	5	0	0	0	0	1
<b>PL-EKO-10</b>	184	0	16	0	0	15	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0
<b>PL-EKO-11</b>	112	0	23	4	0	6	12	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<b>PL-EKO-12</b>	114	0	8	2	1	4	3	0	3	0	0	1	0	0	0	0	0	0
<b>Ogółem</b>	21843	5	896	109	55	485	1117	4	231	13	4	50	101	0	26	0	0	8

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

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

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

# ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

## RAPORT ROCZNY 2018

Numer kodu jednostki certyfikującej lub organu kontrolnego	Liczba zarejestrowanych podmiotów gospodarczych						Liczba wykrytych nieprawidłowości lub naruszeń [1]						Liczba zastosowanych kar w odniesieniu do partii towarów lub serii produkcyjnej [2]						Liczba zastosowanych kar wobec podmiotu gospodarczego [3]					
	Producenci rolni [*]	Jednostki produkcji zwierząt akwakultury	Przetwórcy [**]	Importe-ry	Eksporte-ry	Inne podmio-ty [***]	Producenci rolni [*]	Jednostki produkcji zwierząt akwakultury	Przetwór-cy [**]	Importe-ry	Ekspor-terzy	Inne podmio-ty [***]	Producen-ci rolni [*]	Jednostki produkcji zwierząt akwakultury	Przetwórcy [**]	Importe-ry	Eksporte-ry	Inne podmio-ty [***]	Producen-ci rolni [*]	Jednostki produkcji zwierząt akwakultury	Przetwórcy [**]	Importe-ry	Eksporte-ry	Inne podmio-ty [***]
PL-EKO-01	4518	1	198	21	11	67	3215	0	74	6	1	16	1205	0	13	3	1	1	12	0	0	0	0	1
PL-EKO-02	953	2	45	15	15	7	297	0	45	7	4	5	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
PL-EKO-03	1109	0	69	4	0	27	1154	0	40	0	0	11	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0
PL-EKO-04	688	0	72	20	13	104	1127	0	42	6	3	57	1	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0
PL-EKO-05	2762	0	72	3	6	35	1322	0	17	0	12	18	65	0	1	0	3	0	0	0	0	0	0	0
PL-EKO-06	1948	0	69	5	0	54	505	0	4	0	0	6	249	0	0	0	0	3	0	0	0	0	0	0
PL-EKO-07	2944	0	209	18	7	105	2509	0	99	4	1	38	372	0	14	1	0	6	0	0	0	0	0	2
PL-EKO-08	3233	2	62	4	2	27	1881	15	58	2	1	33	9	0	2	0	0	0	9	0	2	0	0	0
PL-EKO-09	3278	0	53	13	0	34	89	0	4	3	0	1	89	0	4	3	0	1	0	0	0	0	0	0
PL-EKO-10	184	0	16	0	0	15	2	0	15	22	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0
PL-EKO-11	112	0	23	4	0	6	32	0	5	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
PL-EKO-12	114	0	8	2	1	4	149	0	13	9	1	4	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<b>Ogółem</b>	<b>21843</b>	<b>5</b>	<b>896</b>	<b>109</b>	<b>55</b>	<b>485</b>	<b>12282</b>	<b>15</b>	<b>416</b>	<b>59</b>	<b>23</b>	<b>191</b>	<b>1991</b>	<b>0</b>	<b>37</b>	<b>10</b>	<b>4</b>	<b>11</b>	<b>21</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3</b>

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

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

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

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

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

# ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

## RAPORT ROCZNY 2018

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

Tabela 32 Informacje dotyczące nadzoru i audytów

Numer kodu jednostki certyfikującej lub organu kontrolnego	Liczba zarejestrowanych podmiotów gospodarczych przypadających na jednostkę certyfikującą lub organ kontrolny <sup>1</sup>	Liczba zarejestrowanych podmiotów gospodarczych						Przegląd dokumentów i audyt biur [1] (liczba sprawdzonych akt podmiotów)						Liczba audytów przeglądowych [2]						Liczba obserwacji [3]					
		Producenci rolni [*]	Jednostki produkcji zwierząt akwakultury	Przetwórcy[**]	Importery	Eksporтеры	Inne podmioty [***]	Producenci rolni [*]	Jednostki produkcji zwierząt akwakultury	Przetwórcy [**]	Importery	Eksporтеры	Inne podmioty [***]	Producenci rolni [*]	Jednostki produkcji zwierząt akwakultury	Przetwórcy [**]	Importery	Eksporтеры	Inne podmioty [***]	Producenci rolni [*]	Jednostki produkcji zwierząt akwakultury	Przetwórcy [**]	Importery	Eksporтеры	Inne podmioty [***]
PL-EKO-01	4782	4518	1	198	21	11	67	11	0	1	1	0	3	21	0	4	0	0	0	1	0	0	0	0	0
PL-EKO-02	1027	953	2	45	15	15	7	4	0	2	0	0	1	16	0	2	1	0	0	2	0	0	0	0	0
PL-EKO-03	1192	1109	0	69	4	0	27	11	0	6	0	0	0	17	0	2	0	0	3	2	0	0	0	0	1
PL-EKO-04	799	688	0	72	20	13	104	9	0	1	2	0	0	18	0	5	0	0	1	2	0	0	0	0	0
PL-EKO-05	2344	2762	0	72	3	6	35	11	0	1	1	0	0	21	0	2	0	0	1	2	0	0	0	0	0
PL-EKO-06	1748	1948	0	69	5	0	54	9	0	2	1	0	0	21	0	1	2	0	2	2	0	0	0	0	0
PL-EKO-07	2732	2944	0	209	18	7	105	3	0	2	0	0	0	22	0	2	0	0	2	2	0	0	0	0	0
PL-EKO-08	2808	3233	2	62	4	2	27	9	0	1	1	0	0	19	0	4	0	0	0	1	0	0	0	0	0
PL-EKO-09	2844	3278	0	53	13	0	34	6	0	1	2	0	1	20	0	3	1	0	0	2	0	0	0	0	0
PL-EKO-10	9	184	0	16	0	0	15	6	0	1	0	0	2	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
PL-EKO-11	135	112	0	23	4	0	6	3	0	2	0	0	0	6	0	1	1	0	0	2	0	0	0	0	0
PL-EKO-12	129	114	0	8	2	1	4	2	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<b>Ogółem</b>	<b>20549</b>	<b>21843</b>	<b>5</b>	<b>896</b>	<b>109</b>	<b>55</b>	<b>485</b>	<b>84</b>	<b>0</b>	<b>21</b>	<b>8</b>	<b>0</b>	<b>7</b>	<b>182</b>	<b>0</b>	<b>26</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>10</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>

<sup>1</sup>liczba zarejestrowanych podmiotów gospodarczych, wg stanu na 31.12.2016 r. (nie uwzględnia podmiotów, którzy zrezygnowali z działalności w trakcie 2017 r.)

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

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

# ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

## RAPORT ROCZNY 2018

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

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

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

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

Tabela 33 Wnioski dotyczące systemu kontroli w zakresie produkcji ekologicznej

Numer kodu jednostki certyfikującej lub organu kontrolnego	Wycofanie uznania			Działania podjęte w celu zapewnienia skutecznego funkcjonowania systemu kontroli produkcji ekologicznej (wykonanie)
	Tak/Nie	Od dnia (data)	Do dnia (data)	
<b>PL-EKO-01</b>	Nie			<p>W wyniku przeprowadzonego audytu, wydane zostały wnioski pokontrolne z 16.07.2018 r. Wnioski dotyczyły w szczególności:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>nieudokumentowania weryfikacji, czy materiał siewny zastosowany przez producenta spełniał wymagania w zakresie rolnictwa ekologicznego,</li> <li>nie przekazania organowi informacji o wyłączeniu producenta z kontroli.</li> </ul> <p>Jednostka została zobligowana do usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości. Działania podjęte przez Jednostkę w związku z ww. wnioskami zostaną zweryfikowane podczas audytu w 2019 r.</p> <p>Ponadto Jednostce były na bieżąco przekazywane ustalenia z kontroli sprawdzających prowadzonych przez WIJHARS w ramach nadzoru nad jednostkami oraz produkcją ekologiczną, dotyczące nieprawidłowości zarówno kontroli przeprowadzonych przez inspektorów jednostek, jak i wynikające z nieprzestrzegania przez producentów prawa w zakresie rolnictwa ekologicznego.</p> <p>W celu ujednoczenia działań jednostek i podniesienia skuteczności kontroli zostały skierowane do Jednostki następujące wytyczne:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>wytyczna z dnia 7 marca 2018 r. dotycząca zasad wydawania certyfikatów poza okresem wegetacyjnym;</li> <li>wytyczna z dnia 30 maja 2018 r. dotycząca zasad wydawania certyfikatów przez jednostki certyfikujące.</li> </ul>

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2018

<b>PL-EKO-02</b>	Nie			<p>W wyniku przeprowadzonego audytu, wydane zostały wnioski pokontrolne z 13.03.2019 r. Wniosek dotyczył:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• wydania producentowi certyfikatu m.in. na przetworzoną kapustę, pomimo że producent korzystał z surowców pochodzących z własnego gospodarstwa, na które został cofnięty certyfikat. Pomimo wysokiego ryzyka wystąpienia nieprawidłowości, Jednostka nie podjęła działań mających na celu weryfikację, czy producent posiadający ważny certyfikat zastosował się do zaleceń Jednostki o braku możliwości produkcji produktu z własnego surowca oraz o obowiązku poinformowania jej o planowanej produkcji.</li> </ul> <p>Jednostka została zobligowana do usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości. Działania podjęte przez Jednostkę w związku z ww. wnioskami zostaną zweryfikowane podczas audytu w 2019 r.</p> <p>Ponadto Jednostce były na bieżąco przekazywane ustalenia z kontroli sprawdzających prowadzonych przez WIJHARS w ramach nadzoru nad jednostkami oraz produkcją ekologiczną, dotyczące nieprawidłowości zarówno kontroli przeprowadzonych przez inspektorów jednostek, jak i wynikające z nieprzestrzegania przez producentów prawa w zakresie rolnictwa ekologicznego.</p> <p>W celu ujednoczenia działań jednostek i podniesienia skuteczności kontroli zostały skierowane do Jednostki następujące wytyczne:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• wytyczna z dnia 7 marca 2018 r. dotycząca zasad wydawania certyfikatów poza okresem wegetacyjnym;</li> <li>• wytyczna z dnia 30 maja 2018 r. dotycząca zasad wydawania certyfikatów przez jednostki certyfikujące.</li> </ul>
<b>PL-EKO-03</b>	Nie			<p>W wyniku przeprowadzonego audytu, wydane zostały wnioski pokontrolne z 09.01.2019 r. Wnioski dotyczyły w szczególności:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• niejednolitego stosowania zapisów procedury <i>Analizy ryzyka</i>. W formularzach przeglądu wniosku, przeglądu procesu oraz elektronicznej bazy producentów Jednostka stosuje inne zapisy określające poziomy ryzyka, niż określone w ww. procedurze.</li> <li>• nieokreślenia, czy punkty (od 0 do 5) przyporządkowane do poszczególnych</li> </ul>

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2018

			<p>poziomów ryzyka odnoszą się do liczby zdefiniowanych przez Jednostkę czynników ryzyka, czy do liczby stwierdzonych u danego producenta nieprawidłowości.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• niespójnych zapisów z analizy ryzyka (w odniesieniu do przetwórców, importerów i podmiotów wprowadzających do obrotu produkty ekologiczne), prowadzonych w bazie producentów w wersji elektronicznej oraz w wersji papierowej (w dokumentacji producentów);</li><li>• zakwalifikowania producentów do grupy niskiego ryzyka pomimo zidentyfikowania czynników warunkujących wyższy poziom ryzyka;</li><li>• niezapisania wyników analizy ryzyka 1 producenta w elektronicznej bazie producentów;</li><li>• postępowania niezgodnie z procedurą <i>Analiza ryzyka</i> - nie zlecenie pobrania próbki od producenta u którego rok wcześniej stwierdzono pozostałości w pobranej próbce do badań laboratoryjnych;</li><li>• nieogłoszenia na administrowanej stronie internetowej wykazu producentów ekologicznych objętych kontrolą, co narusza przepisy ustawy o rolnictwie ekologicznym. Na stronie internetowej administrowanej przez Jednostkę znajdowała się wyłącznie wyszukiwarka certyfikatów wydanych producentom.</li><li>• nie odnotowaniu nieprawidłowości polegającej na nieprzesłaniu harmonogramu produkcji do Jednostki w wymaganym terminie, w wyniku czego na producenta nie została nałożona sankcja;</li><li>• nie wyeliminowaniu wszystkich nieprawidłowości wskazanych we wnioskach pokontrolnych z poprzedniego audytu.</li></ul> <p>Działania podjęte przez Jednostkę w związku z ww. wnioskami zostaną zweryfikowane podczas planowej inspekcji w 2019 r. Ponadto Jednostce były na bieżąco przekazywane ustalenia z kontroli sprawdzających prowadzonych przez WIJHARS w ramach nadzoru nad jednostkami oraz produkcją ekologiczną, dotyczące nieprawidłowości zarówno kontroli przeprowadzonych przez inspektorów jednostek, jak i wynikające z nieprzestrzegania przez producentów prawa w zakresie</p>
--	--	--	---

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2018

				<p>rolnictwa ekologicznego.</p> <p>W celu ujednoczenia działań jednostek i podniesienia skuteczności kontroli zostały skierowane do Jednostki następujące wytyczne:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• wytyczna z dnia 7 marca 2018 r. dotycząca zasad wydawania certyfikatów poza okresem wegetacyjnym;</li> <li>• wytyczna z dnia 30 maja 2018 r. dotycząca zasad wydawania certyfikatów przez jednostki certyfikujące.</li> </ul>
<b>PL-EKO-04</b>	Nie			<p>W wyniku przeprowadzonego audytu, wydane zostały wnioski pokontrolne z 27.08.2018 r. Wniosek dotyczył:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• nieuwzględnienia w procesie decyzyjnym nieprawidłowości stwierdzonej przez inspektora przeprowadzającego kontrolę i odnotowanej w protokole z kontroli, co skutkowało nienałożeniem sankcji na producenta.</li> </ul> <p>Jednostka została zobligowana do usunięcia stwierdzonej nieprawidłowości.</p> <p>Działania podjęte przez Jednostkę w związku z ww. wnioskami zostaną zweryfikowane podczas audytu w 2019 r.</p> <p>Ponadto Jednostce były na bieżąco przekazywane ustalenia z kontroli sprawdzających prowadzonych przez WIJHARS w ramach nadzoru nad jednostkami oraz produkcją ekologiczną, dotyczące nieprawidłowości zarówno kontroli przeprowadzonych przez inspektorów jednostek, jak i wynikające z nieprzestrzegania przez producentów prawa w zakresie rolnictwa ekologicznego.</p> <p>W celu ujednoczenia działań jednostek i podniesienia skuteczności kontroli zostały skierowane do Jednostki następujące wytyczne:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• wytyczna z dnia 7 marca 2018 r. dotycząca zasad wydawania certyfikatów poza okresem wegetacyjnym;</li> <li>• wytyczna z dnia 30 maja 2018 r. dotycząca zasad wydawania certyfikatów przez jednostki certyfikujące.</li> </ul>



## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2018

<b>PL-EKO-05</b>	Nie			<p>W wyniku przeprowadzonego audytu, wydane zostały wnioski pokontrolne z 15.01.2019 r. Wniosek dotyczył:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• stwierdzenia przeprowadzenia przez inspektora w ciągu jednego dnia czterech kontroli pełnorocznych, co jest niezgodne z <i>Instrukcją kontroli produkcji rolniczej w zakresie ekologicznej uprawy roślin (...)</i>. Zgodnie z tą instrukcją, inspektor może przeprowadzić dziennie maksymalnie 3 kontrole pełnoroczne.</li> </ul> <p>Jednostka została zobligowana do usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości. Działania podjęte przez Jednostkę w związku z ww. wnioskami zostaną zweryfikowane podczas audytu w 2019 r.</p> <p>Ponadto Jednostce były na bieżąco przekazywane ustalenia z kontroli sprawdzających prowadzonych przez WIJHARS w ramach nadzoru nad jednostkami oraz produkcją ekologiczną, dotyczące nieprawidłowości zarówno kontroli przeprowadzonych przez inspektorów jednostek, jak i wynikające z nieprzestrzegania przez producentów prawa w zakresie rolnictwa ekologicznego.</p> <p>W celu ujednoczenia działań jednostek i podniesienia skuteczności kontroli zostały skierowane do Jednostki następujące wytyczne:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• wytyczna z dnia 7 marca 2018 r. dotycząca zasad wydawania certyfikatów poza okresem wegetacyjnym;</li> <li>• wytyczna z dnia 30 maja 2018 r. dotycząca zasad wydawania certyfikatów przez jednostki certyfikujące.</li> </ul>
<b>PL-EKO-06</b>	Nie			<p>W wyniku przeprowadzonego audytu, wydane zostały wnioski pokontrolne z 13.03.2019 r. Wniosek dotyczył:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• postępowania niezgodnie z procedurą <i>Zawieszenie certyfikacji</i>, zgodnie, z którym Jednostka zawiesza certyfikację w części lub w całości m.in. w związku z udzielonymi sankcjami za naruszenie zasad rolnictwa ekologicznego oraz oczekiwaniem na działania naprawcze;</li> </ul> <p>Działania podjęte przez Jednostkę w związku z ww. wnioskami zostaną zweryfikowane podczas audytu w 2019 r. Ponadto Jednostce były na bieżąco przekazywane ustalenia z kontroli sprawdzających prowadzonych przez WIJHARS w ramach nadzoru nad jednostkami oraz produkcją ekologiczną, dotyczące</p>

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2018

			<p>nieprawidłowości zarówno kontroli przeprowadzonych przez inspektorów jednostek, jak i wynikające z nieprzestrzegania przez producentów prawa w zakresie rolnictwa ekologicznego.</p> <p>W celu ujednoczenia działań jednostek i podniesienia skuteczności kontroli zostały skierowane do Jednostki następujące wytyczne:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• wytyczna z dnia 7 marca 2018 r. dotycząca zasad wydawania certyfikatów poza okresem wegetacyjnym;</li> <li>• wytyczna z dnia 30 maja 2018 r. dotycząca zasad wydawania certyfikatów przez jednostki certyfikujące.</li> </ul>
<b>PL-EKO-07</b>	Nie		<p>W wyniku przeprowadzonego audytu, wydane zostały wnioski pokontrolne z 26.03.2019 r. Wnioski dotyczyły w szczególności:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• nie przyjęcia odpowiednich rozwiązań systemowych gwarantujących, że do celów kontroli, w tym także do potrzeb prowadzenia przez organy IJHARS czynności w ramach nadzoru nad produkcją ekologiczną i jednostkami certyfikującymi, ewidencja towarowa i dokumentacja finansowa, określona w art. 66 ust. 1 rozporządzenia Komisji (WE) nr 889/2008 jest przechowywana w lokalizacji dostępnej również do kontroli niezapowiedzianej.</li> <li>• nie dysponowaniem dowodami, wskazującymi, na jakiej podstawie jeden z istotnych czynników ryzyka (tj. wielkość produkcji), dotyczący oceny działalności jednego z kontrolowanych podmiotów, został oszacowany na poziomie ryzyka niskiego;</li> <li>• nie sprecyzowaniu w decyzji, w sprawie certyfikacji jednego z kontrolowanych podmiotów, który z przepisów rozporządzenia Komisji (WE) nr 889/2008 został naruszony: art. 31 ust. 1 czy art. 31 ust. 2. Oznacza to nieprawidłowe zastosowanie w tym przypadku rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi <i>w sprawie rodzajów nieprawidłowości lub naruszeń przepisów dotyczących rolnictwa ekologicznego i minimalnych środków, jakie jednostki certyfikujące są obowiązane zastosować w przypadku stwierdzenia wystąpienia tych nieprawidłowości lub naruszeń w ramach kontroli w rolnictwie ekologicznym, zgodnie, z którym nieprawidłowość odnosi się do</i></li> </ul>

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2018

			<p>konkretnej podstawy prawnej</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>wydaniu certyfikatu w przypadku jednego producenta, którego treść jest niezgodna z załącznikiem do tego certyfikatu w zakresie statusu certyfikowanych produktów.</li> </ul> <p>Jednostka została zobligowana do usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości. Działania podjęte przez Jednostkę w związku z ww. wnioskami zostaną zweryfikowane podczas audytu w 2019 r. Ponadto Jednostce były na bieżąco przekazywane ustalenia z kontroli sprawdzających prowadzonych przez WIJHARS w ramach nadzoru nad jednostkami oraz produkcją ekologiczną, dotyczące nieprawidłowości zarówno kontroli przeprowadzonych przez inspektorów jednostek, jak i wynikające z nieprzestrzegania przez producentów prawa w zakresie rolnictwa ekologicznego.</p> <p>W celu ujednoczenia działań jednostek i podniesienia skuteczności kontroli zostały skierowane do Jednostki następujące wytyczne:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>wytyczna z dnia 7 marca 2018 r. dotycząca zasad wydawania certyfikatów poza okresem wegetacyjnym;</li> <li>wytyczna z dnia 30 maja 2018 r. dotycząca zasad wydawania certyfikatów przez jednostki certyfikujące.</li> </ul>
<b>PL-EKO-08</b>	Nie		<p>W wyniku przeprowadzonego audytu, wydane zostały wnioski pokontrolne z 26.07.2018 r. zawierające wyłącznie spostrzeżenia dotyczące możliwości wystąpienia nieprawidłowości w przyszłości oraz możliwości doskonalenia funkcjonowania Jednostki w zakresie realizacji zadań w rolnictwie ekologicznym,</p> <p>Działania podjęte przez Jednostkę w związku z ww. wnioskami zostaną zweryfikowane podczas audytu w 2019 r. Ponadto Jednostce były na bieżąco przekazywane ustalenia z kontroli sprawdzających prowadzonych przez WIJHARS w ramach nadzoru nad jednostkami oraz produkcją ekologiczną, dotyczące nieprawidłowości zarówno kontroli przeprowadzonych przez inspektorów jednostek, jak i wynikające z nieprzestrzegania przez producentów prawa w zakresie rolnictwa ekologicznego.</p> <p>W celu ujednoczenia działań jednostek i podniesienia skuteczności kontroli zostały</p>

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2018

			<p>skierowane do Jednostki następujące wytyczne:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• wytyczna z dnia 7 marca 2018 r. dotycząca zasad wydawania certyfikatów poza okresem wegetacyjnym;</li> <li>• wytyczna z dnia 30 maja 2018 r. dotycząca zasad wydawania certyfikatów przez jednostki certyfikujące.</li> </ul>
<b>PL-EKO-09</b>	Nie		<p>W wyniku przeprowadzonego audytu, wydane zostały wnioski pokontrolne z 08.08.2018 r. Wniosek dotyczył:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• wskazaniu w Sprawozdaniu z działalności Jednostki nieodpowiedniej podstawy prawnej stwierdzonej niezgodności w przypadku 1 producenta.</li> </ul> <p>Jednostka została zobligowana do usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości. Działania podjęte przez Jednostkę w związku z ww. wnioskami zostaną zweryfikowane podczas audytu w 2019 r. Ponadto Jednostce były na bieżąco przekazywane ustalenia z kontroli sprawdzających prowadzonych przez WIJHARS w ramach nadzoru nad jednostkami oraz produkcją ekologiczną, dotyczące nieprawidłowości zarówno kontroli przeprowadzonych przez inspektorów jednostek, jak i wynikające z nieprzestrzegania przez producentów prawa w zakresie rolnictwa ekologicznego.</p> <p>W celu ujednoczenia działań jednostek i podniesienia skuteczności kontroli zostały skierowane do Jednostki następujące wytyczne:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• wytyczna z dnia 7 marca 2018 r. dotycząca zasad wydawania certyfikatów poza okresem wegetacyjnym;</li> <li>• wytyczna z dnia 30 maja 2018 r. dotycząca zasad wydawania certyfikatów przez jednostki certyfikujące.</li> </ul>
<b>PL-EKO-10</b>	Nie		<p>W wyniku przeprowadzonego audytu, wydane zostały wnioski pokontrolne z 06.04.2018 r. zawierające wyłącznie spostrzeżenia dotyczące możliwości wystąpienia nieprawidłowości w przyszłości oraz możliwości doskonalenia funkcjonowania Jednostki w zakresie realizacji zadań w rolnictwie ekologicznym, Działania podjęte przez Jednostkę w związku z ww. wnioskami zostaną zweryfikowane podczas audytu w 2019 r. Ponadto Jednostce były na bieżąco przekazywane ustalenia z kontroli sprawdzających prowadzonych przez WIJHARS</p>

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2018

			<p>w ramach nadzoru nad jednostkami oraz produkcją ekologiczną, dotyczące nieprawidłowości zarówno kontroli przeprowadzonych przez inspektorów jednostek, jak i wynikające z nieprzestrzegania przez producentów prawa w zakresie rolnictwa ekologicznego.</p> <p>W celu ujednoczenia działań jednostek i podniesienia skuteczności kontroli zostały skierowane do Jednostki następujące wytyczne:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• wytyczna z dnia 7 marca 2018 r. dotycząca zasad wydawania certyfikatów poza okresem wegetacyjnym;</li> <li>• wytyczna z dnia 30 maja 2018 r. dotycząca zasad wydawania certyfikatów przez jednostki certyfikujące.</li> </ul>
<b>PL-EKO-11</b>	Nie		<p>W wyniku przeprowadzonego audytu, wydane zostały wnioski pokontrolne z 9.05.2019 r. Wnioski dotyczyły w szczególności:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• niezrealizowania w 2017 r. wymogu określonego w art. 65 ust. 2 rozporządzenia Komisji (WE) nr 889/2008 w zakresie liczby próbek pobranych na podstawie oceny ryzyka, która odpowiadać powinna, co najmniej 5% liczby producentów objętych kontrolą</li> <li>• postępowania niezgodnego z obowiązującymi dokumentami systemowymi: w zakresie zaopiniowania w dniu 18.07.2017 r. wniosku o odstępstwo producenta, w zakresie nie zrealizowania w 2017 r. założeń dotyczących typowania producentów do kontroli dodatkowych/niezapowiedzianych, nieoznaczania wpływających do Jednostki dokumentów datą ich otrzymania oraz podpisem, w zakresie nie dokumentowania, kto weryfikował wniosek o odstępstwo i przygotował opinię dotyczącą spełnienia przesłanek do jego zastosowania.</li> </ul> <p>Jednostka została zobligowana do usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości. Działania podjęte przez Jednostkę w związku z ww. wnioskami zostaną zweryfikowane podczas audytu w 2019 r.</p> <p>Ponadto Jednostce były na bieżąco przekazywane ustalenia z kontroli sprawdzających prowadzonych przez WIJHARS w ramach nadzoru nad jednostkami oraz produkcją ekologiczną, dotyczące nieprawidłowości zarówno kontroli przeprowadzonych przez</p>

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2018

			<p>inspektorów jednostek, jak i wynikające z nieprzestrzegania przez producentów prawa w zakresie rolnictwa ekologicznego.</p> <p>W celu ujednoczenia działań jednostek i podniesienia skuteczności kontroli zostały skierowane do Jednostki następujące wytyczne:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• wytyczna z dnia 7 marca 2018 r. dotycząca zasad wydawania certyfikatów poza okresem wegetacyjnym;</li> <li>• wytyczna z dnia 30 maja 2018 r. dotycząca zasad wydawania certyfikatów przez jednostki certyfikujące.</li> </ul>
<b>PL-EKO-12</b>	Nie		<p>W wyniku przeprowadzonego audytu, wydane zostały wnioski pokontrolne z 22.02.2019 r. Wnioski dotyczyły w szczególności:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• postępowania niezgodnego z zapisami <i>Programu certyfikacji Rolnictwo Ekologiczne GP23-PL</i>, w którym określono, że weryfikacja dokumentacji pokontrolnej oraz wydanie decyzji certyfikacyjnej powinny zostać zrealizowane w terminie do 50 dni roboczych od daty wpływu do Jednostki raportu z kontroli;</li> <li>• niezamieszczenia na stronie internetowej pełnego wykazu producentów ekologicznych objętych kontrolą. Dostępny na stronie internetowej Jednostki wykaz nie uwzględniał producentów, którym nie został jeszcze wydany certyfikat;</li> <li>• nieprawidłowego przypisania podstawy prawnej do stwierdzonej u producenta niezgodności, co skutkowało nałożeniem sankcji niezgodnie z rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.</li> </ul> <p>Jednostka została zobligowana do usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości. Działania podjęte przez Jednostkę w związku z ww. wnioskami zostaną zweryfikowane podczas audytu w 2019 r.</p> <p>W celu ujednoczenia działań jednostek i podniesienia skuteczności kontroli zostały skierowane do Jednostki następujące wytyczne:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• wytyczna z dnia 7 marca 2018 r. dotycząca zasad wydawania certyfikatów poza okresem wegetacyjnym;</li> <li>• wytyczna z dnia 30 maja 2018 r. dotycząca zasad wydawania certyfikatów przez jednostki certyfikujące.</li> </ul>

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2018

#### **Oświadczenie o ogólnej skuteczności systemu kontroli produkcji ekologicznej**

W ramach przeprowadzonych w 2018 r. audytów wszystkich jednostek certyfikujących nie stwierdzono rażących nieprawidłowości, skutkujących koniecznością skierowania do Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi wniosku o odebranie jednostce w części lub w całości, upoważnienia do przeprowadzania kontroli oraz wydawania i cofania certyfikatów w rolnictwie ekologicznym.

W wyniku stwierdzonych nieprawidłowości Główny Inspektor JHARS przekazał jednostkom certyfikującym wnioski pokontrolne w celu podjęcia przez nie działań prowadzących do wyeliminowania nieprawidłowości.

W 2018 r. Główny Inspektor JHARS wydał 4 decyzje wymierzające kary pieniężne w odniesieniu do 4 jednostek certyfikujących. Sankcje zostały wymierzone w związku z następującymi nieprawidłowościami:

- 1) w przypadku dwóch jednostek certyfikujących stwierdzono prowadzenie kontroli niezgodnie z zasadami lub sposobem określonym na art. 24 rozporządzenia Rady (WE) nr 834/2007 (art. 24 ust. 2 pkt 3 ustawy *o rolnictwie ekologicznym*);
- 2) wydania certyfikatu dla produktów niespełniających wymagań określonych w przepisach dotyczących rolnictwa ekologicznego (art. 24 ust. 2 pkt 1 ustawy *o rolnictwie ekologicznym*);
- 3) niewykonania nakazu działań naprawczych, o których mowa w art. 8 ust. 2 pkt 1 ustawy *o rolnictwie ekologicznym* (art. 24 ust. 2 pkt 4 ustawy *o rolnictwie ekologicznym*).

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

Do końca 2018 r. Komisja Europejska zarejestrowała 42 polskie nazwy. Wśród nich jest 9 chronionych nazw pochodzenia, 23 chronionych oznaczeń geograficznych i 10 gwarantowanych tradycyjnych specjalności. Tym samym, Polska zajmuje 8 miejsce wśród innych państw Unii Europejskiej, pod względem liczby zarejestrowanych nazw jako ChNP, ChOG, GTS.

W 2018 r. wpis do rejestru chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych, prowadzonego przez Komisję Europejską, uzyskały kielbasa krakowska sucha staropolska (GTS) i czosnek galicyjski (ChOG).

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

Zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. *w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych* (Dz. Urz. UE L 343 z 14.12.2012 r., s. 1), produkty, których nazwy zostały zarejestrowane jako ChNP, ChOG, GTS podlegają kontroli zgodności procesu produkcji ze specyfikacją, która przeprowadzana jest przed wprowadzeniem produktu do obrotu. W Polsce szczegółowe zasady kontroli oraz podział kompetencji w tym zakresie reguluje ustawa z dnia 17 grudnia 2004 r. *o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych* (Dz. U. z 2005 r. Nr 10, poz. 68, ze zm.).

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

Zgodnie z ww. ustawą do kontroli zgodności procesu produkcji ze specyfikacją wyznaczone są wojewódzkie inspektoraty jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych oraz jednostki certyfikujące upoważnione przez ministra właściwego ds. rynków rolnych do przeprowadzania kontroli, wydawania i cofania certyfikatów potwierdzających zgodność procesu produkcji produktów rolnych i środków spożywczych posiadających ChNP, ChOG lub będących GTS, ze specyfikacją i



akredytowane na zgodność z normą PN-EN 17065. Wyboru organu kontrolnego dokonuje producent. Dotychczasowe doświadczenia pokazują, że producenci w większości wypadków, jako organ kontrolny sprawdzający zgodność procesu produkcji ze specyfikacją, wybierają wojewódzkich inspektoratów JHARS.

W przypadku, gdy kontroli dokonuje WIJHARS jest ona przeprowadzana zgodnie z zasadami oceny jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych, o której mowa w ustawie z dnia 21 grudnia 2000 r. *o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych* (Dz. U. z 2018 r., poz. 2164). W myśl art. 31 ust. 2 ustawy *o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych* „ocena polega na sprawdzeniu, czy artykuły rolno-spożywcze spełniają wymagania w zakresie jakości handlowej określone w przepisach o jakości handlowej oraz dodatkowe wymagania dotyczące tych artykułów, jeżeli ich spełnienie zostało zadeklarowane przez producenta”. Koszty kontroli zgodności procesu produkcji ze specyfikacją pokrywane są przez producenta. Koszty liczone były na podstawie rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 16 grudnia 2015 r. *w sprawie stawek opłat za dojazd do miejsca oceny, czynności związane z dokonaniem oceny, badania laboratoryjne i wydawanie świadectw jakości handlowej oraz sposobu i terminu wnoszenia tych opłat* (Dz. U. z 2015 r. poz. 2328).

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

Jednolite podejście wojewódzkich inspektorów JHARS w kontroli zgodności procesu produkcji ze specyfikacją zapewniają programy kontroli Głównego Inspektora JHARS oraz „Instrukcja przeprowadzania kontroli zgodności procesu produkcji produktu rolnego lub środka spożywczego ze specyfikacją”.

W przypadku kontroli przeprowadzanych przez jednostki certyfikujące zastosowanie mają procedury jednostki regulujące sposób przeprowadzania, częstotliwość oraz koszty kontroli. Procedury te oceniane są przez Polskie Centrum Akredytacji, a skuteczność kontroli jednostek sprawdzana jest przez organy IJHARS w ramach sprawowanego nadzoru. Jednolity tryb kontroli zgodności ze specyfikacją zapewniają plany kontroli poszczególnych produktów, które opracowywane są przez jednostki, a następnie zatwierdzane przez Głównego Inspektora JHARS, co ma na celu uzyskanie jednolitego podejścia kontrolnego jednostek certyfikujących. Jednostka certyfikująca po zakończeniu kontroli i stwierdzeniu zgodności ze specyfikacją wydaje certyfikat zgodności. Zakres i częstotliwość kontroli zależą od specyfiki procesu

produkcji danego produktu (np. od ilości etapów produkcji, stopnia przetworzenia). W przypadku produktów regionalnych (ChOG, ChNP) kontroluje się przede wszystkim te elementy, które świadczą o związku produktu z regionem. Natomiast w przypadku produktów tradycyjnych (GTS) szczególną uwagę przykładana się do kontroli tych etapów produkcji, z których wynika szczególny charakter i właściwości produktu. Poddanie się kontroli zgodności procesu produkcji produktu ze specyfikacją i otrzymanie świadectwa jakości lub certyfikatu zgodności, upoważnia producenta do używania nazwy zarejestrowanej przez Komisję Europejską jako chroniona nazwa pochodzenia, chronione oznaczenie geograficzne lub gwarantowana tradycyjna specjalność oraz symbolu właściwego dla systemu jakości.

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

W 2018 r., w systemie ChNP, ChOG, GTS ważnych było 855 świadectw jakości i certyfikatów zgodności (tabela poniżej). Część z tych dokumentów została wydana w latach poprzednich na okres dłuższy niż rok, dzięki czemu w 2018 r. były one nadal ważne. Utrzymanie zgodności produktów ze specyfikacją zostało potwierdzone przez kontrole, realizowane w ramach nadzoru nad producentami.

W 2018 r., po przeprowadzeniu kontroli na wniosek producentów, wojewódzcy inspektorzy JHARS wydali 77 świadectw jakości potwierdzających zgodność procesu produkcji produktów posiadających zarejestrowane nazwy jako ChNP, ChOG, GTS ze specyfikacją. Dodatkowo w 2018 r., ważność zachowało 161 świadectw jakości wystawionych w latach wcześniejszych.

W 2018 r. wojewódzcy inspektorzy JHARS w Białymstoku i Zielonej Górze wydali 5 decyzji administracyjnych, w tym:

- 1 decyzję zakazującą producentowi używania nazwy „ser koryciński swojski”, symbolu chronionego oznaczenia geograficznego, zwrotu „chronione oznaczenie geograficzne” oraz skrótu „ChOG” (ser koryciński swojski nie spełniał wymagań określonych w specyfikacji – na podstawie badań laboratoryjnych stwierdzono nieprawidłowe cechy organoleptyczne),

- 2 decyzje wymierzające producentom sera korycińskiego swojskiego karę pieniężną w wysokości 800 zł i 1000 zł za wprowadzenie do obrotu partii sera korycińskiego swojskiego o nieprawidłowej jakości handlowej (nieprawidłowe oznakowanie),
- 1 decyzję wymierzającą producentowi kielbasy białej parzonej wielkopolskiej karę pieniężną w wysokości 1000 zł za wprowadzenie do obrotu partii kielbasy białej parzonej wielkopolskiej o nieprawidłowej jakości handlowej (nieprawidłowe oznakowanie),
- 1 decyzję umarzającą postępowanie administracyjne w sprawie wydania decyzji z art. 44 ust. 3 pkt 1 ustawy *o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych*, zakazującą używania nazwy „ser koryciński swojski”, symbolu chronionego oznaczenia geograficznego, zwrotu „chronione oznaczenie geograficzne” oraz skrótu „ChOG”. Postępowanie stało się bezprzedmiotowe ze względu na uzyskanie przez producenta świadectwa jakości potwierdzającego zgodność procesu produkcji sera korycińskiego swojskiego ze specyfikacją w ramach kolejnej kontroli na wniosek.

Ponadto, Lubuski Wojewódzki Inspektor JHARS wydał 1 decyzję zakazującą producentowi wprowadzania do obrotu mrożonych rogalików świętomarcińskich. Producent prowadził działalność poza obszarem określonym w specyfikacji, a w miejscach sprzedaży produktu dokonywano odmrożenia, pieczenia i dekorowania.

Wojewódzkie inspektoraty JHARS w 2018 r. przeprowadziły kontrole następujących produktów:

- bryndza podhalańska
- cebularz lubelski
- chleb prądnicki
- jagnięcina podhalańska
- kielbasa biała parzona wielkopolska
- kielbasa lisiecka
- kołacz śląski
- miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich
- miód z Sejneńszczyzny

- obwarzanek krakowski
- olej rydzowy tradycyjny
- oscypek
- pieriekaczewnik
- podkarpacki miód spadziowy
- redykołka
- rogal świętomarciński
- ser koryciński swojski
- trójniak stropolski tradycyjny
- wielkopolski ser smażony.

Według stanu na dzień 31.12.2018 r., do przeprowadzania kontroli oraz wydawania i cofania certyfikatów potwierdzających zgodność procesu produkcji produktów rolnych i środków spożywczych posiadających chronione nazwy pochodzenia (ChNP), chronione oznaczenia geograficzne (ChOG) lub będących gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami (GTS) ze specyfikacją, upoważnionych było pięć jednostek certyfikujących:

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

W 2018 r. upoważnione jednostki certyfikujące wydały 573 certyfikaty zgodności po przeprowadzeniu kontroli następujących produktów:

- fasola wrzawska
- jabłka grójeckie
- jabłka łuckie
- kabanosy staropolskie
- kiełbasa krakowska sucha staropolska
- kiełbasa myśliwska staropolska
- kiełbasa piaszczańska
- miód drahimski
- obwarzanek krakowski

# ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

## RAPORT ROCZNY 2018

- ser koryciński swojski
- suska sechłońska
- truskawka kaszubska
- wiśnia nadwiślanka

Tabela 34 Liczba ważnych świadectw jakości i certyfikatów zgodności wg stanu na dzień 31 grudnia 2018 r.

Lp.	Nazwa produktu	Oznaczenie	Liczba świadectw jakości	Liczba certyfikatów zgodności
1	Andruty kaliskie	(ChOG)	2	-
2	Bryndza podhalańska	(ChNP)	8	-
3	Cebularz lubelski	(ChOG)	6	-
4	Chleb prądnicki	(ChOG)	2	-
5	Czosnek galicyjski	(ChOG)	-	-
6	Czwórniak staropolski tradycyjny	(GTS)	1	-
7	Dwójniak staropolski tradycyjny	(GTS)	-	-
8	Fasola korczyńska	(ChOG)	-	-
9	Fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca	(ChNP)	-	1
10	Fasola wrzawska	(ChNP)	-	6
11	Heumilch/Haymilk/Latte fieno/Lait de foin/Leche de heno *	(GTS)	-	1
12	Jabłka grójeckie	(ChOG)	6	534
13	Jabłka łuckie	(ChOG)	-	11
14	Jagnięcina podhalańska	(ChOG)	1	-
15	Kabanosy staropolskie	(GTS)	-	1
16	Karp zatorski	(ChNP)	-	1
17	Kiełbasa biała parzona wielkopolska	(ChOG)	9	-
18	Kiełbasa jałowcowa staropolska	(GTS)	-	1
19	Kiełbasa krakowska sucha staropolska	(GTS)	-	1
20	Kiełbasa lisiecka	(ChOG)	9	-
21	Kiełbasa myśliwska staropolska	(GTS)	-	1
22	Kiełbasa piaszczańska	(ChOG)	-	1
23	Kołacz śląski	(ChOG)	13	-
24	Krupnioki śląskie	(ChOG)	1	7
25	Miód drahimski	(ChOG)	-	5
26	Miód kurpiowski	(ChOG)	-	-
27	Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich	(ChOG)	2	-
28	Miód z Sejneńszczyzny	(ChNP)	3	-
29	Obwarzanek krakowski	(ChOG)	7	1
30	Olej rydzowy tradycyjny	(GTS)	1	-
31	Oscypek	(ChNP)	38	-
32	Pierekaczewnik	(GTS)	2	-

# ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

## RAPORT ROCZNY 2018

Lp.	Nazwa produktu	Oznaczenie	Liczba świadectw jakości	Liczba certyfikatów zgodności
33	Podkarpacki miód spadziowy	(ChNP)	2	-
34	Półtorak staropolski tradycyjny	(GTS)	-	-
35	Redykołka	(ChNP)	4	-
36	Rogal świętomarciński	(ChOG)	108	-
37	Ser koryciński swojski	(ChOG)	8	1
38	Suska sechłońska	(ChOG)	-	9
39	Śliwka szydłowska	(ChOG)	-	-
40	Trójniak staropolski tradycyjny	(GTS)	1	-
41	Truskawka kaszubska	(ChOG)	-	27
42	Wielkopolski ser smażony	(ChOG)	4	-
43	Wiśnia nadwiślanka	(ChNP)	-	8
	SUMA		238	617
	SUMA świadectw jakości i certyfikatów zgodności		<b>855</b>	

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

### 3. Nadzór nad jednostkami certyfikującymi

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

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

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

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

W 2018 r., GIJHARS przeprowadził 2 audyty w siedzibach jednostek certyfikujących i 3 kontrole sprawdzające u producentów w zakresie prawidłowości kontroli zgodności procesu produkcji ze specyfikacją zrealizowanej przez upoważnioną jednostkę certyfikującą. Kontrole sprawdzające przeprowadzono u producentów fasoli Piękny Jaś z Doliny Dunajca, fasoli wrzawskiej i miodu drahimskiego.

Nieprawidłowości wynikające z winy producenta, dotyczyły m.in.: podczas kontroli stwierdzono miód gryczany zmieszany z miodem wrzosowym oznakowany jako miód drahimski ChOG, co jest niezgodne ze specyfikacją.

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

- nie podania informacji o wielkości powierzchni, na której prowadzona jest produkcja *miodu drahimskiego*,
- sprawdzenia zgodności miejsca produkcji z obszarem zadeklarowanym w specyfikacji na podstawie ustnej informacji od producenta, nie sprawdzono wypisów z ewidencji gruntów wraz z mapkami,
- niezakwestionowania sprzedaży przez producenta miodu oznakowanego chronionym oznaczeniem geograficznym, który nie spełniał wymagań specyfikacji (miód gryczany z miodem wrzosowym (ChOG)).

#### **Zalecenia pokontrolne z kontroli sprawdzających**

Zalecenia pokontrolne przekazane jednostkom dotyczyły w szczególności konieczności sprawdzania etykietowania i znakowania produktu oraz podawania w protokole informacji o wielkości powierzchni, na której prowadzona jest produkcja.

#### **Wnioski pokontrolne z audytów**

Podczas audytu w jednej jednostce stwierdzono nieprawidłowość dotyczącą wypełnienia protokołu z kontroli przez inspektora polegającą na podaniu sprzecznych informacji dotyczących procesu produkcji ze specyfikacją. Niespójność pomiędzy zapisami w protokole nie została zidentyfikowana na etapie przeglądu procesu, w wyniku czego utrzymana została ważność certyfikatu. Jednostka została zobowiązana do podjęcia działań mających na celu wyeliminowanie stwierdzonej nieprawidłowości.

Skuteczność wdrożonych przez jednostkę rozwiązań będzie sprawdzana podczas audytów przeprowadzanych w 2019 r.

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

Zgodnie z ustawą z o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych spożywczych do zadań IJHARS należy urzędowa kontrola artykułów rolno-spożywczych posiadających zarejestrowane nazwy jako ChNP, ChOG lub GTS, która wynika z artykułu 36 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012. Kontrole mające na celu ochronę zarejestrowanych nazw jako ChNP, ChOG, GTS zaplanowane zostały w Rocznym Ramowym Planie Kontroli dla WIJHARS na 2018 r.

W ramach tego zadania realizowane są kontrole w następujących zakresach:

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

W 2018 r. inspektorzy IJHARS podczas przeprowadzania kontroli jakości handlowej produktów rolno-spożywczych uwzględniali aspekty związane z rejestracją nazw jako ChNP, ChOG lub GTS, w tym zarówno nazw polskich jak i zagranicznych. W przypadku zidentyfikowania produktu, który oznakowany jest w sposób naruszający przepisy o ochronie zarejestrowanych nazw, wojewódzcy inspektorzy JHARS mogą wydać odpowiednią decyzję oraz karę pieniężną lub złożyć zawiadomienie do prokuratury o podejrzeniu popełnienia przestępstwa.

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



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

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

### 1.5. INSPEKCJA HANDLOWA

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

Kontrole zostały przeprowadzone na podstawie art. 3 rozporządzenia (WE) nr 882/2004<sup>2</sup>, art. 3 ust. 1 pkt 1, 2, 6 ustawy *o Inspekcji Handlowej*<sup>3</sup> i art. 17 ust. 3 ustawy *o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych*<sup>4</sup>. Kontrole zostały przeprowadzone w oparciu o Plan kontroli Inspekcji Handlowej na rok 2018 zatwierdzony przez Prezesa UOKiK, a także plany własne wojewódzkich inspektoratów IH. Podejmowano także kontrole nieplanowe.

Zakres kontroli obejmował ocenę jakości handlowej żywności<sup>5</sup>, a także sprawdzenie legalności i rzetelności działania przedsiębiorców na rynku detalicznym. Badania w większości realizowanych kontroli były ukierunkowane na sprawdzenie

---

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

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

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

<sup>4</sup> Ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. *o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych* (Dz. U. z 2018 poz. 2164 z późn. zm.).

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

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2018

---

prawidłowości i rzetelności oznakowania opakowań jednostkowych oraz znakowania w miejscu sprzedaży środków spożywczych oferowanych bez opakowań („luzem”), w szczególności w celu ujawnienia zafałszowań środków spożywczych.

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

W 2018 r. Inspekcja Handlowa przeprowadziła łącznie 7 604 kontroli, w tym 1 984 kontroli planowych i 5 620 pozaplanowych.

#### **Realizacja Planu kontroli Inspekcji Handlowej na rok 2018**

Wszystkie kontrole zaplanowane w zakresie środków spożywczych oraz materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością zostały zrealizowane. Plan kontroli Inspekcji Handlowej na 2018 r. przewidywał przeprowadzenie 1 984 kontroli w 18 tematach realizowanych kwartalnie (16 tematów) lub całorocznie (2 tematy). Przeprowadzono 2 158 kontroli, tj. o 8,8 proc. więcej.

Uwzględniając miejsca dystrybucji: 154 kontrole planowe przeprowadzono w hurtowniach, 796 w placówkach należących do dużych sieci handlowych (magazynach centralnych oraz hiper- i supermarketach), 789 w sklepach detalicznych nienależących do sieci handlowych, 11 w placówkach prowadzących sprzedaż na odległość, 19 na targowiskach oraz 389 kontroli – w lokalach gastronomicznych.

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

- środki spożywcze oznakowane dobrowolnymi informacjami typu: *wyprodukowany z pszenicy durum, 100 proc. (soku, mięsa itp.), domowy, naturalny, bez konserwantów, bez barwników, wolny od GMO, bez laktozy, bez glutenu,*
- mięso i przetwory mięsne,
- mleko i przetwory mleczne,
- wyroby garmazeryjne w tym mrożone wyroby kulinarne,
- miód

- świeże owoce i warzywa objęte systemem unijnym oferowane w sieciach handlowych,
- nierafinowane oleje roślinne oraz oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia,
- wyroby cukiernicze i czekoladowe,
- wybrane środki spożywcze oferowane na rynku krajowym i ich oryginalne odpowiedniki importowane z krajów Europy Zachodniej,
- ryby i przetwory rybne w tym mrożone glazurowane,
- jaja spożywcze,
- produkty rolnictwa ekologicznego,
- środki spożywcze posiadające chronione oznaczenia: geograficzne (ChOG), nazw pochodzenia (ChNP) oraz będące tradycyjnymi specjalnościami (GTS),
- usługi gastronomiczne, w tym świadczone przez firmy cateringowe dla szpitali, sanatoriów, domów opieki społecznej, domów dziecka i innego rodzaju instytucji finansowanych ze środków publicznych.

Ponadto przeprowadzono planowe kontrole materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością i karmy dla zwierząt domowych (towarzyszących).

Podczas realizacji 2 158 kontroli wynikających z ww. Planu kontroli Inspekcji Handlowej na 2018 r. w 1 176 kontrolach (54,5 proc.) stwierdzono różnego rodzaju nieprawidłowości zarówno mniej jak i bardziej istotne z punktu widzenia interesów konsumentów.

### **Kontrole pozaplanowe**

Kontrole pozaplanowe zajmowały znaczące miejsce w działalności Inspekcji Handlowej stanowiąc 74 proc. kontroli ogółem.

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

Pozaplanowe kontrole wykonywane były również na zlecenie Prezesa UOKiK, w związku z prośbami o interwencję otrzymanymi od organów krajowych (głównie od Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi oraz Głównego Inspektora Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych) lub organów z innych państw członkowskich UE –

w ramach reguł ustalonych przepisami tytułu IV „Pomoc i współpraca administracyjna w dziedzinie pasz i żywności” rozporządzenia (WE) nr 882/2004.

## Rozdział 2.

# Ogólna zgodność z przepisami w przypadku przedsiębiorców i produktów

### 2.1. INSPEKCJA WETERYNARYJNA

#### 2.1.1. Higiena produktów spożywczych pochodzenia zwierzęcego

##### Częstotliwość i rodzaj niezgodności z przepisami

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

- *lista kontrolna SPIWET* – kontrola okresowa, ogólne wymagania dla zakładów zatwierdzonych i zarejestrowanych, do weryfikacji zgodności zakładów z wymaganiami zawartymi w ustawie o produktach pochodzenia zwierzęcego, ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia, rozporządzeniu (WE) nr 178/2002, rozporządzeniu (WE) nr 852/2004, rozporządzeniu (WE) nr 853/2004 (wraz z listami szczegółowymi dotyczącymi sekcji I, II, V, VI, VIII, IX, X, XI), rozporządzeniu (WE) nr 854/2004, rozporządzeniu (WE) nr 882/2004, rozporządzeniu (WE) nr 999/2010, rozporządzeniu (WE) nr 1099/2009, rozporządzeniu (WE) nr 1069/2009, rozporządzeniu (WE) nr 1169/2011, rozporządzeniu (WE) nr 1760/2000, rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008, rozporządzeniu (WE) nr 1935/2004 oraz aktami prawnymi wydanymi na podstawie tych ustaw i rozporządzeń;
- *lista kontrolna SPIWET – 00* - kontrola stała i doraźna – do weryfikacji zgodności zakładów z wybranymi wymaganiami zawartymi w ww. aktach prawnych oraz przepisach państw trzecich.

Ocena zgodności zakładów w odniesieniu do poszczególnych wymagań określonych prawem oparta jest o klasyfikację: pozytywna – negatywna, przy czym ocena negatywna w odniesieniu do kryterium wymienionego w liście kontrolnej wymaga szczegółowego opisu w odpowiedniej rubryce znajdującej na końcu formularza

kontrolnego. W odniesieniu do zidentyfikowanych niezgodności, terenowo właściwy powiatowy lekarz weterynarii wszczyna postępowanie administracyjne, które kończy się wydaniem decyzji nakazującej usunięcie stwierdzonych uchybień. Decyzja administracyjna jest aktem administracyjnym wydawanym w trybie określonym w przepisach ustawy Kodeks postępowania administracyjnego lub innych ustaw regulujących sferę indywidualnych praw i obowiązków podmiotów.

W poniższej tabeli przedstawiono zestawienia:

- liczby podmiotów sektora spożywczego w poszczególnych kategoriach działalności będących pod nadzorem IW w 2018 r. (włącznie z podmiotami działającymi sezonowo oraz podmiotami, które prowadziły działalność, ale zakończyły ją w ciągu roku sprawozdawczego),
- liczby podmiotów, które zostały skontrolowane w 2018 r.,
- liczby podmiotów, u których były stwierdzone nieprawidłowości w odniesieniu do wymagań dotyczących:
  - pomieszczeń żywnościowych oraz wymagań dotyczących sprzętu i wyposażenia,
  - transportu,
  - zagospodarowania odpadów żywnościowych, ubocznych produktów pochodzenia zwierzęcego, w tym SRM,
  - wymagań dla wody,
  - higieny osobistej pracowników i szkoleń,
  - zabezpieczenia przed szkodnikami i ich zwalczania, zachowania łańcucha chłodniczego,
  - obróbki cieplnej,
  - wymagań dla opakowań i materiałów opakowaniowych,
  - traceability i znakowania,
  - systemu HACCP,
  - specyficznych wymagań określonych w rozporządzeniu 853/2004 oraz liczby decyzji administracyjnych wydanych w związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami.

# ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

## RAPORT ROCZNY 2018

Tabela 35 Stan sanitarny obiektów w zakresie higieny produktów spożywczych pochodzenia zwierzęcego część 1

Rodzaj obiektu		Liczba obiektów													
		nadzorowanych	skontrolowanych	w których stwierdzono niezgodności w odniesieniu do:											
				wymagań dotyczących pomieszczeń żywnościowych	wymagań dotyczących sprzętu i wyposażenia	zagospodarowania odpadów żywnościowych, UPPZ, w tym SRM	jakości wody	higieny osobistej pracowników i szkoleń	zabezpieczenia przed szkodnikami i ich zwalczania	zachowania łańcucha chłodniczego	obróbki cieplnej	wymagań dla opakowań i materiałów opakowaniowych	traceability i znakowania	systemu HACCP	specyficznych wymagań określonych 853/2004
0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	
Razem (02, 32, 36)	1	144 898	31 154	3 861	2 673	554	1 028	1 552	831	161	28	197	871	1 470	1 111
Razem (03, 08, 15-26, 29-31)	2	4 911	4 384	1 378	951	344	145	315	260	82	16	116	367	864	245
Razem (04-07)	3	225	206	45	28	9	3	6	11	0	0	3	20	35	16
Chłodnie składowe wolnostojące (S 0)	4	177	163	38	24	8	2	5	11	0	0	3	16	28	15
Statki chłodnie (S 0)	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Zakłady przepakowywania - niezależne (S 0)	6	48	43	7	4	1	1	1	0	0	0	0	4	7	1
Rynki hurtowe - z wyłączeniem produktów rybołówstwa (S 0)	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Razem zakłady zatwierdzone, w których funkcjonują działy wymienione w 09 i/lub 10 i/lub 11 i/lub 12 i/lub 13 i/lub 14 i/lub 27 i/lub 28	8	2 079	1 963	931	684	244	67	215	155	70	13	88	257	545	167
Zakłady zatwierdzone, w których funkcjonują działy wymienione w	9	1 428	1 331	639	473	181	40	131	101	43	9	48	181	349	99

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2018

09a i/lub 09b i/lub 09c i/lub 09d i/lub 09e i/lub 09f i/lub 09g															
-działy prowadzące ubój zwierząt gospodarskich kopytnych (S I)	09a	688	602	277	197	90	10	65	50	15	1	9	53	152	61
-działy prowadzące rozbiór mięsa zwierząt gospodarskich kopytnych (S I)	09b	1 088	995	311	258	72	20	75	50	21	2	29	103	153	31
-działy składujące w warunkach chłodniczych (S I)	09c	649	568	142	109	42	9	35	33	21	2	16	40	75	26
-działy przetwórstwa mięsa zwierząt gospodarskich kopytnych (S VI)	09d	822	764	349	255	68	30	55	47	25	7	28	103	183	34
-działy prowadzące produkcję MM i/lub MOM i/lub SWM z mięsa zwierząt gospodarskich kopytnych (S V)	09e	509	468	105	80	35	8	29	15	12	2	14	42	59	9
-działy prowadzące produkcję tłuszczów zwierzęcych i skwarek (S XII)	09f	280	262	43	33	14	3	13	13	3	1	7	16	26	7
-działy prowadzące obróbkę jelit, pecherzy i żołądków (S XIII)	09g	216	199	37	29	13	1	14	7	5	0	5	10	18	10
Zakłady zatwierdzone, w których funkcjonują działy wymienione w 10a i/lub 10b i/lub 10c i/lub 10d i/lub 10e	10	741	699	249	194	73	23	70	48	27	5	37	84	162	59
-działy prowadzące ubój drobiu i/lub zajęczaków (S II)	10a	176	161	94	70	34	11	29	17	10	2	16	19	46	23
-działy prowadzące rozbiór mięsa drobiowego i/lub zajęczaków (S II)	10b	556	517	178	139	70	23	51	34	19	0	24	56	105	27
-działy składujące w warunkach chłodniczych (S II)	10c	371	341	80	68	30	10	37	22	17	1	18	31	51	26
-działy przetwórstwa mięsa drobiowego i/lub zajęczaków (S VI)	10d	408	373	89	54	18	6	20	12	7	3	16	25	50	13
-działy prowadzące produkcję MM i/lub MOM i/lub SWM z mięsa drobiowego i/lub zajęczaków (S V)	10e	283	257	70	57	28	9	27	12	9	0	12	28	53	19
Zakłady zatwierdzone, w których funkcjonują działy wymienione w 11a i/lub 11b i/lub 11c i/lub	11	14	12	6	4	1	1	2	1	0	0	2	4	3	2

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2018

11d i/lub 11e i/lub 11f															
-działy prowadzące ubój zwierząt dzikich utrzymywanych w warunkach fermowych (S III)	11a	5	3	1	1	1	0	0	0	0	0	0	1	1	1
-działy prowadzące rozbiór mięsa zwierząt dzikich utrzymywanych w warunkach fermowych (S III)	11b	14	11	3	3	1	0	2	1	0	0	2	2	3	2
-działy składujące w warunkach chłodniczych	11c	6	4	3	3	1	1	1	0	0	0	1	1	2	2
-działy przetwórstwa mięsa zwierząt dzikich utrzymywanych w warunkach fermowych	11d	9	8	3	3	1	1	1	1	0	0	1	2	2	1
- działy prowadzące produkcję MM i/lub MOM i/lub SWM z mięsa zwierząt dzikich utrzymywanych w warunkach fermowych	11e	4	3	1	1	1	0	0	0	0	0	0	1	1	1
-działy prowadzące obróbkę jelit, żołądków i pęcherzy zwierząt dzikich utrzymywanych w warunkach fermowych	11f	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Zakłady zatwierdzone, w których funkcjonują działy wymienione w 12a i/lub 12b i/lub 12c i/lub 12d	12	60	58	16	12	4	1	2	3	2	0	0	3	7	5
- dział obróbki dziczyzny	12a	23	21	4	5	1	0	0	1	0	0	0	0	0	2
- działy prowadzące rozbiór dziczyzny (S IV)	12b	35	33	9	6	2	0	2	2	1	0	0	2	3	3
-działy prowadzące przetwórstwo dziczyzny (S IV)	12c	43	42	12	8	2	1	0	0	1	0	0	3	5	2
- działy składujące w warunkach chłodniczych (S IV)	12d	29	27	6	5	1	0	0	2	2	0	0	2	4	1
Zakłady zatwierdzone prowadzące wyłącznie produkcję MM i/lub MOM i/lub SWM (S V)	13	29	25	10	4	1	0	0	0	0	0	0	5	7	1
Zakłady zatwierdzone prowadzące wyłącznie przetwórstwo mięsa (S VI)	14	150	135	41	32	14	3	13	5	4	1	7	7	28	5
Zakłady wysyłki - żywe mięczaki dwuskorupowe (S VII)	15	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Zakłady oczyszczania żywe mięczaki dwuskorupowe	16	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0



## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2018

(S VII)															
Statki przetwórnice (S VIII)	17	3	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Statki zamrażalnie (S VIII)	18	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Rynki hurtowe i aukcje produktów rybołówstwa (S VIII)	19	21	18	5	4	1	1	6	0	0	0	1	2	5	2
Zakłady przetwórstwa ryb i produktów rybołówstwa (S VIII)	20	268	245	117	85	29	9	28	28	4	0	10	34	81	23
Zakłady przetwórstwa mleka (S IX)	21	285	278	121	72	25	4	18	13	5	1	9	23	71	16
Punkty odbioru mleka (S IX)	22	1 529	1 247	115	44	2	49	19	35	0	0	0	2	63	8
Zakłady pakowania jaj (S X)	23	458	387	36	28	34	11	20	18	2	1	5	26	59	11
Zakłady produkcji jaj płynnych (S X)	24	6	6	2	2	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0
Zakłady przetwórstwa jaj (S X)	25	13	12	2	0	0	0	0	0	1	1	0	1	3	0
Zakłady przetwórcze - żabie udka i ślimaki (S XI)	26	11	10	2	2	0	1	1	0	0	0	0	2	1	1
Zakłady zajmujące się wyłącznie tłuszczami zwierzęcymi i skwarkami (S XII)	27	13	13	6	2	1	0	1	1	0	0	1	0	3	0
Zakłady prowadzące wyłącznie obróbkę jelit i/lub pęcherzy i/lub żołądków (S XIII)	28	42	38	10	10	3	0	4	1	1	0	2	3	9	4
Zakłady odbierające surowce lub produkujące żelatynę (S XIV)	29	6	5	1	1	0	0	1	0	0	0	0	0	1	1
Zakłady odbierające surowce lub produkujące kolagen (S XV)	30	7	6	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Zakłady produkujące wysoko rafinowany siarczan chondroityny, kwas hialuronowy, inne produkty z hydrolizowanych chrząstek, chitozan, glukozamina, podpuszczka, karuk i aminokwasy (S XVI)	31	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Razem (33, 34, 35)	32	63	57	24	28	9	5	4	2	3	1	2	7	19	4
Zakłady produkujące na rynek krajowy <sup>2)</sup> , w których funkcjonują działy 33a lub 33b lub 33c	33	55	49	15	20	7	3	4	2	1	0	2	5	13	4

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2018

-działy prowadzące ubój zwierząt gospodarskich kopytnych	33a	123	51	22	20	8	4	4	2	1	0	1	2	12	5
-działy prowadzące rozbiór mięsa zwierząt gospodarskich kopytnych	33b	34	31	12	12	4	2	3	1	3	1	2	4	8	1
-działy prowadzące produkcję MM lub MOM lub SWM z mięsa zwierząt gospodarskich kopytnych	33c	5	4	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0
Zakłady produkujące na rynek krajowy <sup>2)</sup> , w których funkcjonują działy 34a lub 34b lub 34c	34	9	9	3	1	0	2	0	0	0	0	0	1	3	1
-działy prowadzące ubój drobiu	34a	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
-działy prowadzące rozbiór mięsa drobiowego i/lub zajęczaków	34b	7	7	2	1	0	2	0	0	0	0	0	1	3	1
-działy prowadzące produkcję MM i/lub MOM i/lub SWM z mięsa drobiowego i/lub zajęczaków	34c	4	3	2	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0
Zakłady produkujące na rynek krajowy <sup>2)</sup> , w których funkcjonują działy 35a lub 35b lub 35c	35	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
-działy prowadzące ubój zwierząt dzikich utrzymywanych w warunkach fermowych	35a	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
-działy prowadzące rozbiór mięsa zwierząt dzikich utrzymywanych w warunkach fermowych, z wyłączeniem zajęczaków	35b	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
-działy prowadzące produkcję MM i/lub MOM i/lub SWM z mięsa zwierząt dzikich utrzymywanych w warunkach fermowych, z wyłączeniem zajęczaków	35c	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Razem (37-52)	36	139 924	26 713	2 459	1 694	201	878	1 233	569	76	11	79	497	587	862
Zakłady wytwarzające żywność złożoną (roślinno-zwierzęcą)	37	65	48	7	3	1	0	1	0	0	0	0	3	2	0
Zakłady konfekcjonujące lub przetwarzające miód i produkty pszczele	38	65	54	13	5	5	4	2	6	0	0	2	9	8	3
Zakłady prowadzące składowanie	39	152	76	4	1	2	1	3	3	0	0	1	2	6	0

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2018

produktów pochodzenia zwierzęcego bez wymagań temperaturowych															
Zakłady prowadzące działalność marginalną, lokalną i ograniczoną	40	2 241	1 807	520	364	107	65	117	91	25	8	46	186	327	39
Statki rybackie (z wyłączeniem statków przetwórczych, statków zamrażalni i statków chłodni)	41	765	246	1	1	0	0	12	0	0	0	0	27	0	0
Fermy jaj konsumpcyjnych	42	1 370	819	13	12	16	10	16	10	0	0	4	23	10	2
Punkty odbioru jaj	43	15	13	0	0	0	0	0	0	1	0	0	4	0	0
Podmioty prowadzące transport produktów pochodzenia zwierzęcego, w tym mleka	44	6 360	2 052	12	13	0	0	10	1	2	0	0	4	0	5
Podmioty zajmujące się obrotem lub pośrednictwem w obrocie produktami pochodzenia zwierzęcego, z wyłączeniem obrotu prowadzonego w ramach produkcji	45	2 868	521	1	1	0	1	1	0	0	0	0	35	5	8
Punkty skupu dziczyzny	46	1 611	1 066	42	33	5	44	37	16	2	0	0	17	17	6
Dzierżawcy i zarządcy obwodów łowieckich (koła łowieckie)	47	2 077	240	1	15	1	0	4	0	0	0	0	6	0	2
Gospodarstwa produkcji mleka	48	109 281	14 356	1 654	1 110	26	574	747	392	18	0	1	29	119	767
Rolniczy handel detaliczny <sup>3</sup>	49	2 667	1 045	72	62	12	50	122	25	23	3	15	84	55	9
Podmioty prowadzące sprzedaż bezpośrednią	50	10 020	3 985	113	68	19	129	151	21	5	0	10	55	38	21
Zakłady będące gospodarstwami, na terenie których dokonuje się uboju zwierząt pochodzących z innych gospodarstw w celu pozyskania mięsa na użytek własny	51	92	50	5	6	6	0	1	4	0	0	0	1	0	0
Inne	52	300	335	1	0	1	0	9	0	0	0	0	12	0	0

# ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

## RAPORT ROCZNY 2018

*Tabela 36 Stan sanitarny obiektów w zakresie higieny produktów spożywczych pochodzenia zwierzęcego część II*

Rodzaj obiektu		Liczba spraw rozstrzygniętych decyzjami administracyjnymi wydanymi								
		zgodnie z art. 54 ust.2 lit.a rozp.882/2004 <sup>1)</sup>	zgodnie z art. 54 ust.2 lit.b rozp.882/2004 <sup>1)</sup>	zgodnie z art. 54 ust.2 lit.c rozp.882/2004 <sup>1)</sup>	zgodnie z art. 54 ust.2 lit.d rozp.882/2004 <sup>1)</sup>	zgodnie z art. 54 ust.2 lit.e rozp.882/2004 <sup>1)</sup>	zgodnie z art. 54 ust.2 lit.f rozp.882/2004 <sup>1)</sup>	zgodnie z art. 54 ust.2 lit.g rozp.882/2004 <sup>1)</sup>	zgodnie z art. 54 ust.2 lit.h rozp.882/2004 <sup>1)</sup>	na podstawie przepisów ustawy o produktach pochodzenia zwierzęcego <sup>2)</sup>
0		15	16	17	18	19	20	21	22	23
Razem (02, 32, 36)	1	1 907	790	111	29	97	26	11	1 345	21 505
Razem (03, 08, 15-26, 29-31)	2	1 173	157	88	28	31	11	11	913	14 471
Razem (04--07)	3	26	13	10	0	1	0	3	4	160
Chłodnie składowe wolnostojące (S 0)	4	24	13	10	0	1	0	3	4	132
Statki chłodnie (S 0)	5	0	0	0	0	0	0	0	0	1
Zakłady przepakowywania - niezależne (S 0)	6	2	0	0	0	0	0	0	0	27
Rynki hurtowe - z wyłączeniem produktów rybołówstwa (S 0)	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Razem zakłady zatwierdzone, w których funkcjonują działy wymienione w 09 i/lub 10 i/lub 11 i/lub 12 i/lub 13 i/lub 14 i/lub 27 i/lub 28	8	904	128	70	24	23	8	8	858	13 488

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2018

Zakłady zatwierdzone, w których funkcjonują działy wymienione w 09a i/lub 09b i/lub 09c i/lub 09d i/lub 09e i/lub 09f i/lub 09g	9	575	95	44	9	16	4	7	753	8 763
-działy prowadzące ubój zwierząt gospodarskich kopytnych (S I)	09a	249	52	20	5	6	3	2	602	8 129
-działy prowadzące rozbiór mięsa zwierząt gospodarskich kopytnych (S I)	09b	240	22	19	5	5	1	3	119	370
-działy składujące w warunkach chłodniczych (S I)	09c	85	13	16	1	2	0	1	46	122
-działy przetwórstwa mięsa zwierząt gospodarskich kopytnych (S VI)	09d	243	40	22	4	10	1	3	101	378
-działy prowadzące produkcję MM i/lub MOM i/lub SWM z mięsa zwierząt gospodarskich kopytnych (S V)	09e	106	24	13	4	8	2	0	72	177
-działy prowadzące produkcję tłuszczów zwierzęcych i skwarek (S XII)	09f	22	4	1	0	2	1	1	4	29
-działy prowadzące obróbkę jelit, pęcherzy i żołądków (S XIII)	09g	29	2	3	0	0	0	4	6	35
Zakłady zatwierdzone, w których funkcjonują działy wymienione w 10a i/lub 10b i/lub 10c i/lub 10d i/lub 10e	10	297	34	26	21	3	1	1	114	4 641
-działy prowadzące ubój drobiu i/lub zajęczaków (S II)	10a	147	24	4	20	4	0	0	45	4 274
-działy prowadzące rozbiór mięsa drobiowego i/lub zajęczaków (S II)	10b	163	23	23	17	2	2	1	80	1 077
-działy składujące w warunkach chłodniczych (S II)	10c	62	17	18	8	0	0	0	42	881
-działy przetwórstwa mięsa drobiowego i/lub zajęczaków (S VI)	10d	75	14	10	11	1	0	0	27	410

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2018

-działy prowadzące produkcję MM i/lub MOM i/lub SWM z mięsa drobiowego i/lub zajęczaków (S V)	10e	77	24	20	12	1	0	0	48	429
Zakłady zatwierdzone, w których funkcjonują działy wymienione w 11a i/lub 11b i/lub 11c i/lub 11d i/lub 11e i/lub 11f	11	12	0	0	0	0	0	0	0	16
-działy prowadzące ubój zwierząt dzikich utrzymywanych w warunkach fermowych (S III)	11a	1	0	0	0	0	0	0	0	13
-działy prowadzące rozbiór mięsa zwierząt dzikich utrzymywanych w warunkach fermowych (S III)	11b	11	0	0	0	0	0	0	0	13
-działy składujące w warunkach chłodniczych	11c	3	0	0	0	0	0	0	0	13
-działy przetwórstwa mięsa zwierząt dzikich utrzymywanych w warunkach fermowych	11d	10	0	0	0	0	0	0	0	1
- działy prowadzące produkcję MM i/lub MOM i/lub SWM z mięsa zwierząt dzikich utrzymywanych w warunkach fermowych	11e	1	0	0	0	0	0	0	0	13
-działy prowadzące obróbkę jelit, żołądków i pęcherzy zwierząt dzikich utrzymywanych w warunkach fermowych	11f	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Zakłady zatwierdzone, w których funkcjonują działy wymienione w 12a i/lub 12b i/lub 12c i/lub 12d	12	7	59	0	0	0	0	0	24	53
- dział obróbki dziczyzny	12a	2	59	0	0	0	0	0	1	9
- działy prowadzące rozbiór dziczyzny (S IV)	12b	4	0	0	0	0	0	0	1	5
-działy prowadzące przetwórstwo dziczyzny (S IV)	12c	6	0	0	0	0	0	0	23	22
- działy składujące w warunkach chłodniczych (S IV)	12d	4	0	0	0	0	0	0	1	28

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2018

Zakłady zatwierdzone prowadzące wyłącznie produkcję MM i/lub MOM i/lub SWM (S V)	13	5	1	4	0	1	1	0	0	14
Zakłady zatwierdzone prowadzące wyłącznie przetwórstwo mięsa (S VI)	14	37	6	4	0	2	0	0	6	73
Zakłady wysyłki - żywe mięczaki dwuskorupowe (S VII)	15	0	0	0	0	0	0	0	0	1
Zakłady oczyszczania żywe mięczaki dwuskorupowe (S VII)	16	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Statki przetwórnice (S VIII)	17	0	0	0	0	0	0	0	0	1
Statki zamrażalnie (S VIII)	18	0	0	0	0	0	0	0	0	1
Rynki hurtowe i aukcje produktów rybołówstwa (S VIII)	19	4	0	0	0	0	0	0	0	2
Zakłady zatwierdzone przetwórstwa produktów rybołówstwa (S VIII)	20	74	6	4	1	1	0	0	9	175
Zakłady zatwierdzone przetwórstwa mleka (S IX)	21	79	4	4	0	2	0	0	23	288
Punkty odbioru mleka (S IX)	22	46	0	0	0	4	2	0	8	205
Zakłady pakowania jaj (S X)	23	34	5	0	3	0	1	0	9	121
Zakłady produkcji jaj płynnych (S X)	24	1	0	0	0	0	0	0	1	2
Zakłady zatwierdzone przetwórstwa jaj (S X)	25	2	1	0	0	0	0	0	0	12

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2018

Zakłady przetwórcze - żabie udka i ślimaki (S XI)	26	2	0	0	0	0	0	0	0	3
Zakłady zajmujące się wyłącznie tłuszczami zwierzęcymi i skwarkami (S XII)	27	1	0	0	0	0	0	0	0	6
Zakłady prowadzące wyłącznie obróbkę jelit i/lub pęcherzy i/lub żołądków (S XIII)	28	7	2	3	0	0	0	0	2	22
Zakłady odbierające surowce lub produkujące żelatynę (S XIV)	29	0	0	0	0	0	0	0	0	5
Zakłady odbierające surowce lub produkujące kolagen (S XV)	30	1	0	0	0	0	0	0	1	7
Zakłady produkujące wysoko rafinowany siarczan chondroityny, kwas hialuronowy, inne produkty z hydrolizowanych chrząstek, chitozan, glukozamina, podpuszczka, karuk i aminokwasy (S XVI)	31	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Razem (33, 34, 35)	32	23	1	0	0	1	0	0	0	17
Zakłady produkujące na rynek krajowy <sup>2)</sup> , w których funkcjonują działy 33a lub 33b lub 33c	33	9	1	0	0	1	0	0	0	12
-działy prowadzące ubój zwierząt gospodarskich kopytnych	33a	10	1	0	0	0	0	0	2	25
-działy prowadzące rozbiór mięsa zwierząt gospodarskich kopytnych	33b	8	0	0	0	0	0	0	1	4
-działy prowadzące produkcję MM lub MOM lub SWM z mięsa zwierząt gospodarskich kopytnych	33c	1	0	0	0	0	0	0	0	3
Zakłady produkujące na rynek krajowy <sup>2)</sup> , w których funkcjonują działy 34a lub 34b lub 34c	34	2	0	0	0	0	0	0	0	2



## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2018

-działy prowadzące ubój drobiu	34a	0	0	0	0	0	0	0	0	0
-działy prowadzące rozbiór mięsa drobiowego i/lub zajęczaków	34b	1	0	0	0	0	0	0	0	2
-działy prowadzące produkcję MM i/lub MOM i/lub SWM z mięsa drobiowego i/lub zajęczaków	34c	2	0	0	0	0	0	0	0	0
Zakłady produkujące na rynek krajowy <sup>2)</sup> , w których funkcjonują działy 35a lub 35b lub 35c	35	0	0	0	0	0	0	0	0	0
-działy prowadzące ubój zwierząt dzikich utrzymywanych w warunkach fermowych	35a	0	0	0	0	0	0	0	0	0
-działy prowadzące rozbiór mięsa zwierząt dzikich utrzymywanych w warunkach fermowych, z wyłączeniem zajęczaków	35b	0	0	0	0	0	0	0	0	0
-działy prowadzące produkcję MM i/lub MOM i/lub SWM z mięsa zwierząt dzikich utrzymywanych w warunkach fermowych, z wyłączeniem zajęczaków	35c	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Razem (37-52)	36	711	632	23	1	65	15	0	432	7 017
Zakłady wytwarzające żywność złożoną (roślinno-zwierzęcą)	37	3	0	0	0	0	0	0	0	39
Zakłady konfekcjonujące lub przetwarzające miód i produkty pszczele	38	10	4	3	0	0	0	0	0	25
Zakłady prowadzące składowanie produktów pochodzenia zwierzęcego bez wymagań temperaturowych	39	6	0	1	0	0	0	0	1	51
Zakłady prowadzące działalność marginalną, lokalną i ograniczoną	40	280	42	8	0	9	2	0	83	697
Statki rybackie (z wyłączeniem statków przetwórczych, statków zamrażalni i statków chłodni)	41	2	2	0	0	3	0	0	0	70

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2018

Fermy jaj konsumpcyjnych	42	12	7	0	1	0	0	0	11	183
Punkty odbioru jaj	43	0	0	0	0	0	0	0	0	3
Podmioty prowadzące transport produktów pochodzenia zwierzęcego, w tym mleka	44	3	0	0	0	7	2	0	3	713
Podmioty zajmujące się obrotem lub pośrednictwem w obrocie produktami pochodzenia zwierzęcego, z wyłączeniem obrotu prowadzonego w ramach produkcji	45	2	0	0	0	0	0	0	1	360
Punkty skupu dziczyzny	46	9	0	1	0	2	0	0	3	219
Dzierżawcy i zarządcy obwodów łowieckich (koła łowieckie)	47	0	0	2	0	3	0	0	2	533
Gospodarstwa produkcji mleka	48	321	567	0	0	36	10	0	289	820
Rolniczy handel detaliczny <sup>3</sup>	49	35	4	1	0	2	0	0	7	1 385
Podmioty prowadzące sprzedaż bezpośrednią	50	26	6	7	0	2	1	0	5	1 713
Zakłady będące gospodarstwami, na terenie których dokonuje się uboju zwierząt pochodzących z innych gospodarstw w celu pozyskania mięsa na użytek własny	51	1	0	0	0	1	0	0	0	16
Inne	52	1	0	0	0	0	0	0	28	190

W 2018 r. w zakresie zanieczyszczeń mikrobiologicznych Inspekcja Weterynaryjna przebadła 14 933 partie żywności. Wyniki niezgodne stwierdzono w 1 598 partiach (10,7%). Szczegóły dotyczące badań w poszczególnych sektorach prezentują poniższe tabele.

ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

RAPORT ROCZNY 2018

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

Rodzaj żywności/próbek	Liczba zakładów, w których pobrano próbki urzędowe		Liczba przebadanych partii		Liczba bakterii tlenowych		<i>Enterobacteriaceae</i>		<i>Salmonella</i>		<i>Salmonella</i> Typhimurium Enteritidis	<i>E. coli</i>		<i>Listeria monocytogenes</i>		Inne mikroorganizmy <sup>1)</sup>		Uwagi
	ogółem	liczba zakładów, w których stwierdzono niezgodne wyniki badań	ogółem	w których stwierdzono niezgodne wyniki badań	ogółem przebadanych partii	liczba partii, dla których uzyskano wynik niezgodny	ogółem przebadanych partii	liczba partii, dla których uzyskano wynik niezgodny	ogółem przebadanych partii	liczba partii, dla których uzyskano wynik niezgodny	ogółem przebadanych partii	liczba partii, dla których uzyskano wynik niezgodny	ogółem przebadanych partii	liczba partii, dla których uzyskano wynik niezgodny	ogółem przebadanych partii	liczba partii, dla których uzyskano wynik niezgodny	ogółem przebadanych partii	
Tusze wołowe, baranie, kozie i końskie	135	8	407	30	249	23	264	18	303	1	0	37	0	11	0	4	0	ogólna liczba drobnoustrojów
Tusze wieprzowe	326	28	1677	87	602	65	624	28	1418	18	0	2	0	1	0	8	0	ogólna liczba drobnoustrojów
Tusze drobiowe	129	75	879	208	3	0	0	0	805	167	41	0	0	1	1	378	67	Campylobacter coli,
Świeże mięso drobiowe inne niż tusze	269	75	700	112	6	0	1	0	702	113	46	8	0	3	0	3	0	Campylobacter, Gronkowce koagulazo dodatnie
Mięso odkostnione mechanicznie	17	7	27	9	20	0	0	0	25	6	0	21	4	4	0	2	0	0

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2018

Mięso mielone przeznaczone do spożycia na surowo	9	2	19	3	9	2	5	0	18	0	0	18	0	9	1	0	0	0
Mięso mielone przeznaczone do spożycia po obróbce termicznej	156	40	273	142	176	69	3	59	264	65	1	240	20	9	0	10	4	ogólna liczba drobnoustrojów, liczba gronkowców koagulazododatnich
Surowe wyroby mięsne przeznaczone do spożycia na surowo	125	91	259	734	13	157	3	0	169	555	9	156	18	145	56	1	0	0
Surowe wyroby mięsne przeznaczone do spożycia po obróbce termicznej	273	61	482	171	43	1	1	0	420	151	29	374	15	24	4	0	31	St. aureus, liczba bakterii z gr. Coli
Produkty z mięsa drobiowego	112	63	208	208	13	1	0	0	46	187	12	39	6	165	12	2	0	bakterie z gr. Coli, Clostridium perfringens, beztlenowce, gronkowce koagulazododatnie, bakterie redukujące siarczyny (IV) rosnące w warunkach beztlenowych,
Produkty z mięsa innego niż drobiowe	1521	157	4258	210	53	18	11	0	560	20	1	507	18	4156	185	77	0	OLD, beztlenowce, beztlenowe laseczki

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2018

																		przetwarzające i redukujące siarczyny, gronkowce koagulazododatnie, Clostridium perfringens, bakterie z gr. coli, liczba gronkowców, rosnące w warunkach beztlenowych, liczba pleśni i drożdży
Produkty mięsne będące żywnością RTE przeznaczoną dla niemowląt lub specjalnego medycznego przeznaczenia	1	1	8	1	0	0	0	0	8	1	0	0	1	8	1	8	0	Beztlenowce
Wytapiane tłuszcze zwierzęce i skwarki	17	48	33	93	17	71	7	5	7	71	0	0	79	23	3	0	0	0
Żelatyna i kolagen	2	53	21	156	28	0	0	0	6	94	2	0	83	1	75	26	0	0
Próbki środowiskowe	801	137	6346	268	1696	31	1076	12	1343	155	29	370	132	3086	78	343	7	Obecność gronkowców koagulazododatnich OLD; obecność bakterii z grupy coli; Campylobacter

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

ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

RAPORT ROCZNY 2018

Tabela 38 Wyniki urzędowych badań laboratoryjnych próbek żywności, pobranych w zakładach sektora mleczarskiego

Rodzaj żywności/próbek	Liczba zakładów, w których pobrano próbki urzędowe		Liczba przebadanych partii		<i>Listeria monocytogenes</i>	<i>Salmonella</i>	Gronkowce koagulazododatnie	Enterotoksyny gronkowcowe	<i>E. coli</i>	<i>Enterobacteriaceae</i>	<i>Cronobacter</i> ( <i>Enterobacter sakazakii</i> )	Przypuszczalne <i>Bacillus Cereus</i>	Inne mikroorganizmy <sup>1)</sup>	Uwagi	
	ogółem	liczba zakładów, w których stwierdzono niezgodne wyniki badań	ogółem	liczba partii, dla których uzyskano wynik niezgodny											
Produkty mleczne będące żywnością RTE przeznaczoną dla niemowląt lub specjalnego medycznego przeznaczenia	1	0	5	0	5	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2018

Preparaty w proszku do początkowego i dalszego żywienia niemowląt i żywność dietetyczna w proszku specjalnego przeznaczenia medycznego dla niemowląt do 6 m-cy	2	0	20	0	0	0	20	0	15	0	0	0	5	5	15	0	0	0	0	0	0	0	
Produkty mleczne inne niż wymienione powyżej	363	38	1291	41	982	15	324	0	553	16	12	0	370	9	261	7	0	0	1	0	35	0	OLD, bakterie z grupy coli; drożdże, pleśnie; Staphylococcus aureus;
Próbki środowiskowe	137	6	923	16	593	3	94	0	28	2	0	0	126	7	139	0	0	0	0	0	223	5	OLD; liczba bakterii tlenowych,

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

# ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

## RAPORT ROCZNY 2018

Tabela 39 Wyniki urzędowych badań laboratoryjnych próbek surowego mleka, pobranych w przedsiębiorstwach sektora mleczarskiego

Rodzaj żywności/próbek	Liczba przedsiębiorstw (zakładów/gospodarstw), w których pobrano próbki urzędowe				Liczba przebadanych próbek <sup>4)</sup>				Liczba komórek somatycznych/ml				Liczba bakterii w 30 <sup>0</sup> C/ml				Inne mikroorganizmy <sup>1)</sup>				Uwagi
	ogółem		liczba przedsiębiorstw, w których stwierdzono niezgodne wyniki badań		ogółem		liczba próbek, dla których uzyskano niezgodne wyniki badań		ogółem		liczba próbek, dla których uzyskano niezgodne wyniki badań		ogółem		liczba próbek, dla których uzyskano niezgodne wyniki badań						
	zakłady sektora mleczarskiego gospodarstwa	zakłady sektora mleczarskiego gospodarstwa	zakłady sektora mleczarskiego gospodarstwa	zakłady sektora mleczarskiego gospodarstwa	zakłady sektora mleczarskiego gospodarstwa	zakłady sektora mleczarskiego gospodarstwa	zakłady sektora mleczarskiego gospodarstwa	zakłady sektora mleczarskiego gospodarstwa	zakłady sektora mleczarskiego gospodarstwa	zakłady sektora mleczarskiego gospodarstwa	zakłady sektora mleczarskiego gospodarstwa	zakłady sektora mleczarskiego gospodarstwa	zakłady sektora mleczarskiego gospodarstwa	zakłady sektora mleczarskiego gospodarstwa	zakłady sektora mleczarskiego gospodarstwa	zakłady sektora mleczarskiego gospodarstwa					
Surowe mleko krowie	113 0	67	419	26	1710	323	546	64	1334	225	321	33	129 0	266	343	53	47	10	2	0	substancje p. bakteryjne
Surowe mleko innych gatunków zwierząt	7	1	0	0	11	2	0	0	1	0	0	0	10	2	0	0	1	0	0	0	mleko owcze



## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2018

Surowe mleko innych gatunków zwierząt, przeznaczone do produkcji bez obróbki termicznej	0	14	0	0	0	14	0	0	0	14	0	0	0	14	0	0	0	0	0	0	0
---	---	----	---	---	---	----	---	---	---	----	---	---	---	----	---	---	---	---	---	---	---

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

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

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

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2018

Żywe małże oraz żywe szkarłupnie, osłonice i ślimaki morskie	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Świeże produkty rybołówstwa	41	0	85	0	31	0	36	0	34	0	38	0	33	0	76	0	OLD	
Gotowane skorupiaki i mięczaki	10	1	29	1	18	1	21	0	8	0	8	0	0	0	5	0	ogólna liczba drobnoustrojów-	
Przetworzone produkty rybołówstwa inne niż gotowane skorupiaki i mięczaki	188	10	440	14	440	14	77	0	50	0	33	0	39	0	84	0	Clostridium perfringens; Bakterie z gr. coli	
Produkty rybołówstwa będące żywnością RTE przeznaczoną dla niemowląt lub specjalnego medycznego przeznaczenia	4	1	14	1	11	1	0	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0	
Próbki środowiskowe	116	9	1199	163	810	14	65	0	124	2	70	0	0	0	429	5	Enterobacteriaceae , ogólna liczba drobnoustrojów tlenowych;	

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

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2018

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

Rodzaj żywności/próbek	Liczba zakładów, w których pobrano próbki urzędowe		Liczba przebadanych partii <sup>1)</sup>		<i>Salmonella</i>		<i>Listeria monocytogenes</i>		Inne mikroorganizmy <sup>1)</sup>		Uwagi
	ogółem	liczba zakładów, w których stwierdzono niezgodne wyniki badań	ogółem	w których stwierdzono niezgodne wyniki badań	ogółem przebadanych partii	liczba partii, dla których uzyskano wynik niezgodny	ogółem przebadanych partii	liczba partii, dla których uzyskano wynik niezgodny	ogółem przebadanych partii	liczba partii, dla których uzyskano wynik niezgodny <sup>3)</sup>	
Produkty jajeczne	9	1	25	1	24	0	0	0	21	1	Enterobacteriaceae, ogólna liczba drobnoustrojów
Żywność gotowa do spożycia zawierająca surowe jaja	4	0	44	0	41	0	3	0	0	0	
Próbki środowiskowe	12	0	102	0	80	0	0	0	49	0	Enterobacteriaceae; Pleśnie drożdże,

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

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2018

Tabela 42 Wyniki urzędowych badań laboratoryjnych próbek żywności, pobranych w zakładach sektora żywności złożonej

Rodzaj żywności/próbek	Liczba zakładów, w których pobrano próbki urzędowe		Liczba przebadanych partii <sup>1)</sup>		<i>Salmonella</i>		<i>Listeria monocytogenes</i>		Inne mikroorganizmy <sup>1)</sup>		Uwagi
	ogółem	liczba zakładów, w których stwierdzono niezgodne wyniki badań	ogółem	w których stwierdzono niezgodne wyniki badań	ogółem przebadanych partii	liczba partii, dla których uzyskano wynik niezgodny	ogółem przebadanych partii	liczba partii, dla których uzyskano wynik niezgodny	ogółem przebadanych partii	liczba partii, dla których uzyskano wynik niezgodny	
Żywność złożona	53	3	98	3	38	0	58	2	31	1	redukujące siarczany; Enterobacteriaceae; E. coli
Próbki środowiskowe	15	0	54	0	0	0	41	0	23	0	Ogólna liczba drobnoustrojów; E.coli, ogólna liczba bakterii

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

W roku 2018 Inspekcja Weterynaryjna nałożyła:

- 1 143 mandaty karne na łączną kwotę 185 630 zł,
- 1 212 kar pieniężnych na łączną kwotę 1 203 338 zł,
- 61 sprawy skierowano do organów ścigania z powodu podejrzenia popełnienia przestępstwa.

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

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

- stanu pomieszczeń żywnościowych, co zostało stwierdzone w 3 861 podmiotach (12,3%) - niewielka tendencja spadkowa w porównaniu z rokiem ubiegłym,
- stanu sprzętu i wyposażenia, co zostało stwierdzone w 2 673 podmiotach (8,6%) - tendencja spadkowa w porównaniu z rokiem ubiegłym,
- higieny osobistej pracowników i szkoleń, co zostało stwierdzone w 1 552 podmiotach (4,9%) –tendencja spadkowa w porównaniu z rokiem ubiegłym,
- systemu HACCP, co zostało stwierdzone w 1 470 podmiotach (4,7%) – tendencja spadkowa w porównaniu z rokiem ubiegłym,
- zagospodarowywanie odpadów żywnościowych, UPPZ, w tym SRM, co zostało stwierdzone w 554 podmiotach - (1,7%) - tendencja spadkowa w porównaniu z rokiem ubiegłym.
- jakości wody, co zostało stwierdzone w 1 028 podmiotach (3,2%) –tendencja spadkowa w porównaniu z rokiem ubiegłym.
- specyficznych wymagań określonych w rozporządzeniu (WE) nr 853/2004, co zostało stwierdzone w 1 111 podmiotach (3,5%) – niewielka tendencja wzrostowa w porównaniu z rokiem ubiegłym.

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

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

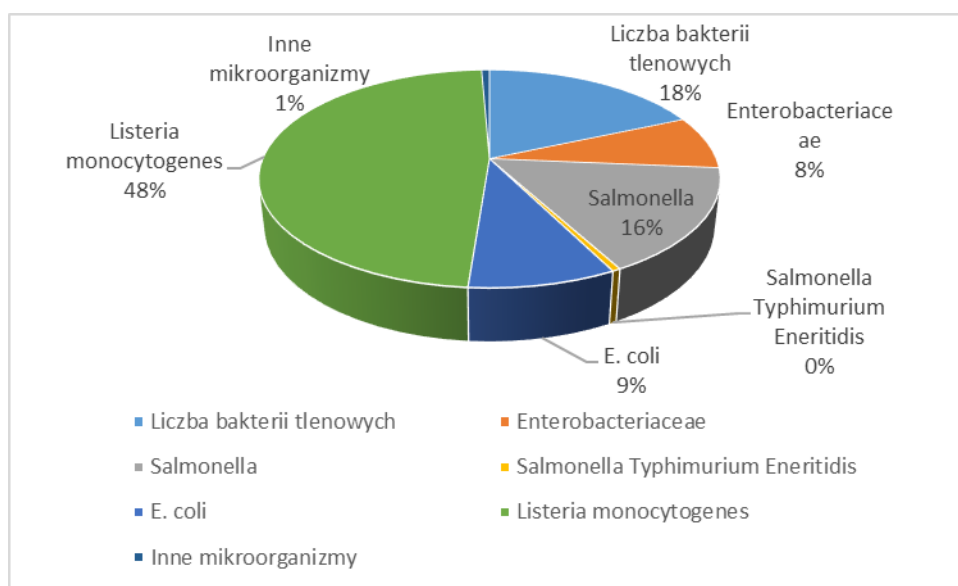
Niezgodności dotyczące utrzymania porządku i czystości wynikają z niewystarczającej świadomości osób prowadzących jak i zatrudnionych w przedsiębiorstwach sektora spożywczego oraz dużej rotacji pracowników. Dotyczy to zakładów produkcyjnych funkcjonujących we wszystkich sektorach.

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

### Badania mikrobiologiczne mięsa czerwonego i produktów

W roku 2018 laboratoria urzędowe przebadaly pod kątem zanieczyszczeń mikrobiologicznych 8672 partii mięsa czerwonego i jego produktów w ramach kontroli urzędowej. W wyniku przeprowadzonych badań laboratoryjnych w 551 partiach stwierdzono zanieczyszczenia mikrobiologiczne. Procentowy udział poszczególnych zanieczyszczeń mikrobiologicznych w wynikach niezgodnych przedstawia poniższy wykres.

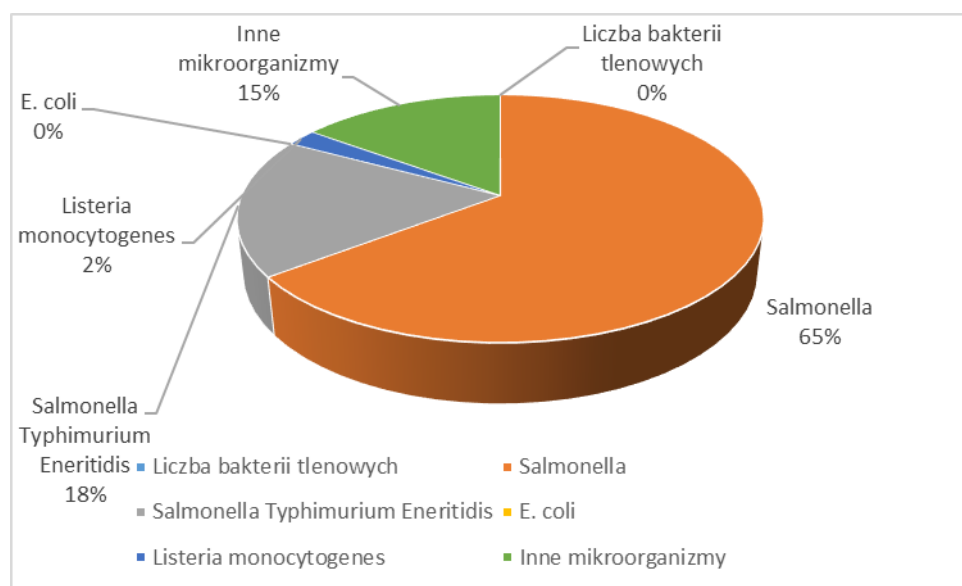
Wykres 2 Procentowy udział poszczególnych zanieczyszczeń mikrobiologicznych – mięso czerwone



### Badania mikrobiologiczne mięsa drobiowego i produktów

W roku 2018 laboratoria urzędowe przebadaly pod kątem zanieczyszczeń mikrobiologicznych 2131 partii mięsa drobiowego i jego produktów w ramach urzędowej kontroli. W wyniku przeprowadzonych badań laboratoryjnych w 375 partiach stwierdzono zanieczyszczenia mikrobiologiczne. Procentowy udział poszczególnych zanieczyszczeń mikrobiologicznych w wynikach niezgodnych przedstawia poniższy wykres.

Wykres 3 Procentowy udział poszczególnych zanieczyszczeń mikrobiologicznych- mięso drobiowe



### Badania mikrobiologiczne produktów rybołówstwa

W roku 2018 laboratoria urzędowe przebadaly pod kątem zanieczyszczeń mikrobiologicznych 86 partii świeżych produktów rybołówstwa w ramach urzędowej kontroli. W żadnej z przebadanych partii nie stwierdzono zanieczyszczeń mikrobiologicznych.

W odniesieniu do gotowanych skorupiaków i mięczaków, w ww. okresie czasu laboratoria urzędowe przebadaly pod kątem mikrobiologicznym 29 partii gotowanych skorupiaków i mięczaków w ramach urzędowej kontroli. W 1 partii stwierdzono *Listeria monocytogenes*.

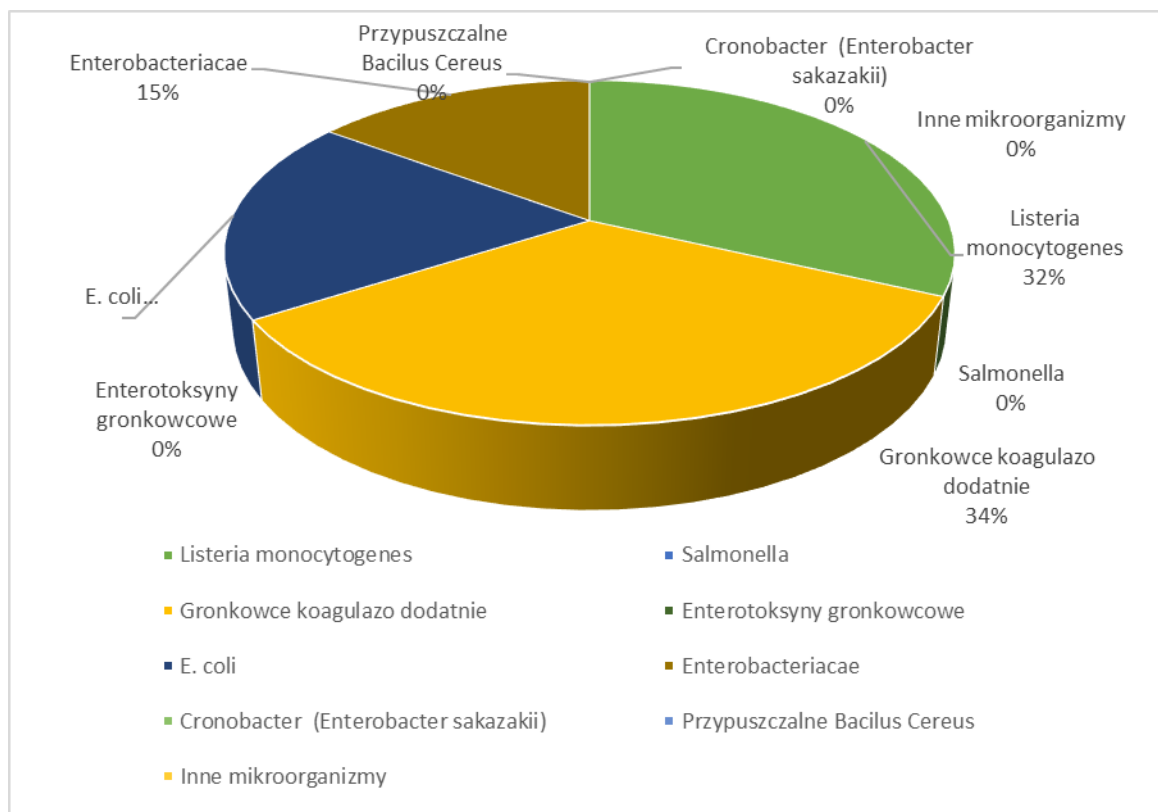
W odniesieniu do przetworzonych produktów rybołówstwa innych niż gotowane skorupiaki i mięczaki, w analogicznym okresie czasu w ramach urzędowej kontroli dokonano badania 457 partii żywności, z czego 15 partii wykazywało zanieczyszczenia mikrobiologiczne, przy czym we wszystkich *Listeria monocytogenes*.

### Badania mikrobiologiczne mleka i produktów mlecznych

W roku 2018 laboratoria urzędowe przebadaly pod kątem zanieczyszczeń mikrobiologicznych 1296 partii produktów mlecznych w ramach urzędowej kontroli. W wyniku przeprowadzonych badań laboratoryjnych w 41 partiach stwierdzono

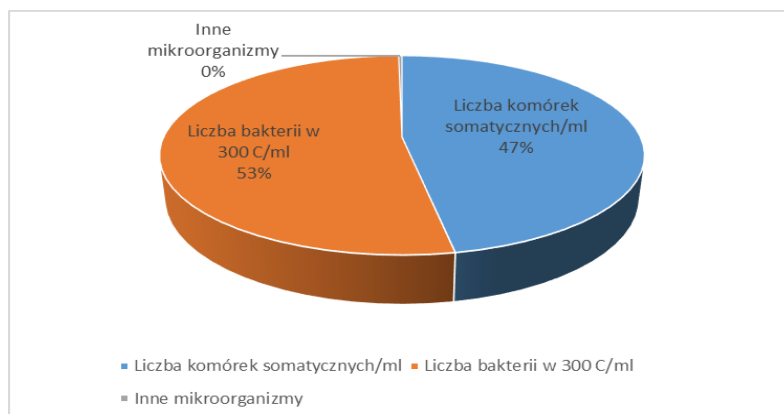
zanieczyszczenia mikrobiologiczne. Procentowy udział poszczególnych zanieczyszczeń mikrobiologicznych w wynikach niezgodnych przedstawia poniższy wykres.

Wykres 4 Procentowy udział poszczególnych zanieczyszczeń mikrobiologicznych- produkty mleczne



W roku sprawozdawczym laboratoria urzędowe wykonały w ramach kontroli urzędowej 2033 analiz mleka surowego, z czego niezgodności dotyczyły 610 próbek. Procentowy udział poszczególnych zanieczyszczeń przedstawia poniższy wykres.

Wykres 5 Procentowy udział poszczególnych zanieczyszczeń- mleko surowe





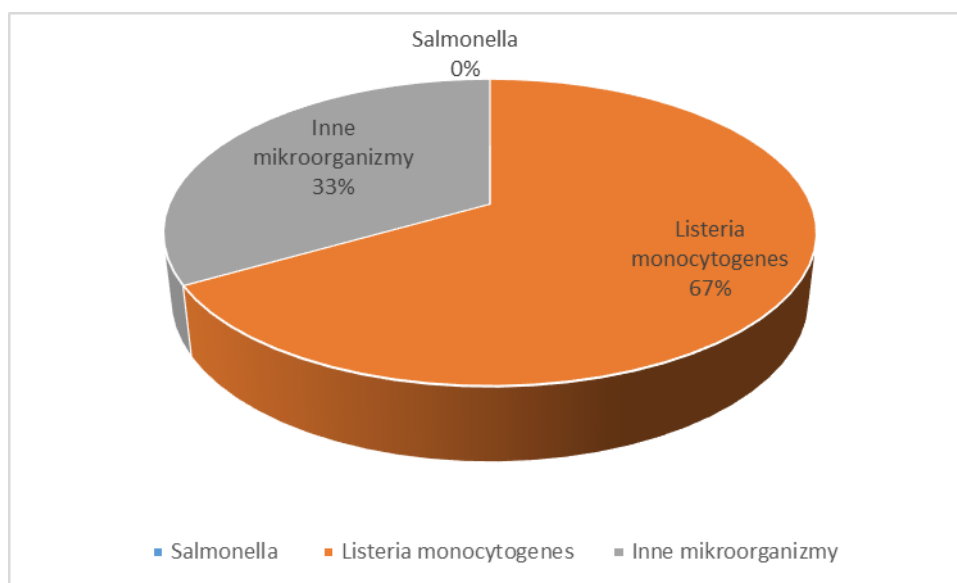
### Badania mikrobiologiczne produktów jajecznych

W roku 2018 laboratoria urzędowe przebadaly pod kątem zanieczyszczeń mikrobiologicznych 36 partii produktów jajecznych. W 1 partii stwierdzono zanieczyszczenia mikrobiologiczne z zakresu *Enterobacteriaceae*.

### Badania mikrobiologiczne żywności złożonej (roślinno-zwierzęcej)

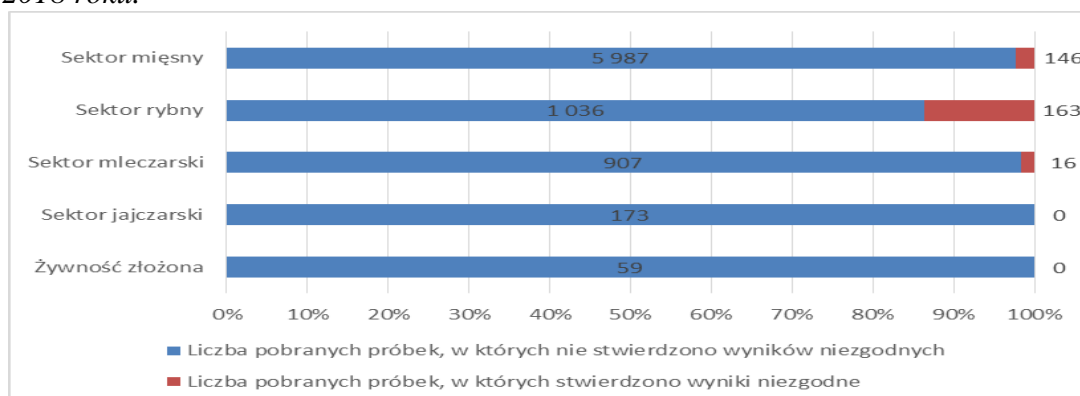
Na 99 partii żywności przebadanej pod kątem mikrobiologicznym w 3 partiach stwierdzono zanieczyszczenia mikrobiologiczne. Procentowy udział poszczególnych zanieczyszczeń przedstawia poniższy wykres.

Wykres 6 Procentowy udział poszczególnych zanieczyszczeń-żywność złożona



Poniższy wykres przedstawia odsetek urzędowych próbek środowiskowych pobranych w zakładach (gospodarstwach) w 2018 roku.

Wykres 7 Badanie próbek środowiskowych pobranych w zakładach (gospodarstwach) w 2018 roku.



### Monitoring pozostałości

W 2018 roku wśród ogółu 34985 analizowanych próbek tylko 115 (0,32%) było ocenionych jako niezgodne z obowiązującymi przepisami. W tych 115 próbkach wykryto 121 wyników niezgodnych, jako obecność substancji niedozwolonych lub pozostałości chemicznych w stężeniach przekraczających limity; z tym że w 5 próbkach takich wyników było więcej niż jeden. Korzystniejszy wskaźnik uzyskano dla badanych 34758 próbek ukierunkowanych (target), w których wyniki niezgodne wykryto w 0,28% badanych próbek.

W badanych 11188 próbkach od świń w 19 wykryto wyniki niezgodne, co stanowiło 0,17%, u bydła wśród badanych 8040 próbek wyników niezgodnych było 21 (0,26%), a wśród 9108 próbek od drobiu (kurczęta, indyki, kaczki i gęsi) wyniki niezgodne wykryto w 15 próbkach (0,16%). W próbkach dziczyzny wykryto 11 wyników niezgodnych wśród 218 badanych próbek, co stanowiło 5,1%, w próbkach miodu – 16 niezgodnych wyników wśród 427 badanych (3,7%), a w rybach hodowlanych – 10 (2,0%) wśród 500 badanych.

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

W 2018 roku, w próbkach ukierunkowanych (target), obecność substancji zaliczonych do grupy A zbadano w 5040 próbkach pobranych od bydła, w tym w 2539 próbkach pobranych w gospodarstwach i w 2501 próbkach pobranych w rzeźniach, w 4441 próbkach pobranych od świń – w tym w 228 pobranych w gospodarstwach i 4213 pobranych w rzeźniach, drób (kurczęta, indyki, gęsi i kaczki) – w 5084 próbkach, w tym w 1033 próbkach pobranych w gospodarstwach i w 4051 pobranych w rzeźniach, owce – 16 próbek, konie – 47 próbek, króliki – 34 próbki, ryby – 114 próbek, mleko – 349 próbki, jaja – 155 próbek, miód – 94 próbek, zwierzęta łowne utrzymywane na fermach – 7 próbek.

#### Bydło

Spośród 5 wyników niezgodnych wykrytych u bydła 3 dotyczyło obecności substancji anabolicznych z grupy steroidów (testosteronu, 19-nortestosteronu i boldenonu), w tym kierunku badano 988 próbek. W pozostałych 2 próbkach stwierdzono obecność chloramfenikolu, badano 845 próbek.

#### Świnie

Wyniki niezgodne u świń dotyczyły 9 próbek, w 7 próbkach wykryto obecność

17 $\beta$ -19-nortestosteronu wśród 740 badanych i w 2 próbkach boldenon, badanych 215 próbek.

Drób

Wynik niezgodny wynikał z wykrycia w 1 próbce obecności chloramfenikolu, badano 735 próbek.

Mleko

W 1 próbce mleka wykryto obecność chloramfenikolu, badano 274 próbki.

Miód

W 3 próbkach miodu wykryto metronidazol (badano 33 próbki) i w 2 próbkach AOZ (metabolit furazolidonu) (badano 43 próbek).

W części planu dotyczącej próbek podejrzanych (suspect) łącznie do badań we wszystkich powyżej przedstawionych kierunkach pobrano 34 próbki. Wyniki niezgodne stwierdzono w 8 z 11 badanych próbek miodu, w których wykryto obecność metronidazol i chloramfenikolu. Do badań na obecność substancji z grupy A dostarczono 44 próbki żywności z importu, w żadnej nie stwierdzono wyników niezgodnych.

Przeprowadzone postępowania wyjaśniające, w trakcie których pobierano próbki moczu i próbki sierści, nie potwierdziły stosowania anaboliów w tuczu zwierząt. Stwierdzony w próbkach moczu świń 17 $\beta$ -19-nortestosteron ma prawdopodobnie naturę endogenną. Według piśmiennictwa niskie stężenia tego hormonu (poniżej 3  $\mu$ g/l) mogą występować w moczu loszek, natomiast wysokie stężenia (do 340  $\mu$ g/l) w moczu osobników z wnętrstwem lub kastrowanych knurków. Również 17 $\beta$ -Boldenon może być obecny w moczu wieprzków. Ponieważ wszystkie wyniki niezgodne dotyczyły samic, nie można wykluczyć pomyłki przy opisie płci zwierząt. Stwierdzony w moczu bydła (3 letnia krowa) 17 $\alpha$ -19-nortestosteron, który jest głównym metabolitem 7 $\beta$ -19-nortestosteronu może wskazywać na nielegalne podanie anaboliu, ale też nie można wykluczyć endogennego pochodzenia związku, ponieważ występuje naturalnie w moczu ciężarnych krów.

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

W 2018 roku, w próbkach ukierunkowanych (target), pozostałości substancji zaliczonych do grupy B zbadano w 3000 próbkach pobranych od bydła, od świń – 6747 próbek, od owiec – 67, od koni – 262, od drobiu – 5057, od królików – 93, od ryb – 386,

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2018

---

od zwierząt łownych utrzymywanych na fermach – 23, zwierząt łownych (grupa B3) – 218, w 2405 próbkach mleka, w 758 próbkach jaj i w 333 próbkach miodu.

#### Bydło

Wyniki niezgodne stwierdzono w 15 próbkach, co stanowi 0,50% ogółu próbek badanych w kierunku pozostałości związków z grupy B. Obecność wyników niezgodnych wynikała z wykrycia substancji przeciwbakteryjnych w 10 próbkach, badano 1681 w tym kierunku. Ponadto w 4 próbkach wśród 95 badanych wykryto obecność deksametazonu, syntetycznego glikokortykosteroidu o działaniu przeciwzapalnym i w 1 próbce 4-aminoantypirynę (metabolit metamizolu).

#### Świnie

Wyniki niezgodne wykryto w 8 próbkach, 0,12% ogółu badanych. W 7 próbkach wykryto pozostałości leków przeciwbakteryjnych, badano 4019 próbek. W 1 próbce wśród 520 badanych wykryto fenbendazol (grupa leków przeciworobaczych).

#### Owce

W 1 próbce wśród 67 badanych w kierunku pozostałości związków z grupy B wykryto obecność diazynonu, związku z grupy pestycydów fosforoorganicznych.

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

W 14 próbkach uzyskano wyniki niezgodne (0,28% ogółu badanych), w tym w 13 próbkach wśród 2816 badanych wykryto pozostałości antybiotyków, a w 1 próbce wśród 43 badanych pozostałości diklofenaku (NLPZ).

#### Ryby hodowlane

Wyniki niezgodne stwierdzono w 10 próbkach, 2,6% ogółu badanych. Wszystkie wyniki dotyczą obecności zieleni leukomalachitowej w stężeniach powyżej MRPL (2 µg/kg), które wykryto wśród 231 próbek badanych w tym kierunku.

#### Mleko krowie

W 1 próbce wśród 1934 badanych wykryto pozostałości amoksycyliny (antybiotyk).

#### Jaja kurze

Wykryto 3 wyniki niezgodne, 1 próbka z lekiem przeciwbakteryjnym (enrofloksacyna) wśród 381 badanych i 2 próbki z lazalocydem (kokcydiostatyk) wśród 220 badanych.

#### Zwierzęta łowne

Stwierdzono 11 wyników niezgodnych wśród 218 badanych próbek (5,1%) w

kierunku obecności pestycydów chloroorganicznych i polichlorowanych bifenyli (PCB) oraz metali ciężkich, 10 wyników niezgodnych dotyczyło wykrycia metali toksycznych (ołów, kadm) i 1 wynik PCB.

#### Miód

Wykryto 11 wyników niezgodnych, co stanowi 3,3% ogółu badanych próbek, w tym 10 próbek z sulfonamidami wśród 251 badanych, ponadto w 1 próbce na 33 badane wykryto obecność ołowiu.

W części planu dotyczącej badania próbek podejrzanych (suspect) łącznie we wszystkich powyżej przedstawionych kierunkach badań substancji z grupy B pobrano 83 próbki. Wyniki niezgodne stwierdzono w 1 próbce pobranej od drobiu, w której wykryto doksycylinę, w 2 próbkach jaj kurzych stwierdzono obecność lazalocydu i w 1 próbce enrofloksacynę, w 3 próbkach ryb wykryto barwniki, w 3 próbkach miodu wykryto sulfonamidy, a w 1 próbce miodu pozostałości amitrazy (akarycyd).

Do badań na pozostałości substancji z grupy B dostarczono 56 próbek żywności z importu, w żadnej nie stwierdzono wyników niezgodnych.

W mięśniach pobranych od różnych gatunków zwierząt wykrywano pozostałości tetracyklin (doksycylinę, oksytetracylinę i tetracylinę). Ponadto wykryto dihydrostreptomycynę, tylnikozynę, amoksycylinę, erytromycynę, neomycynę i enrofloksacynę. W jednej próbce od bydła stwierdzono aż 3 antybiotyki. W 2 próbkach od bydła i w 1 próbce od świń wykryto po 2 antybiotyki równocześnie. W miodzie oprócz najczęściej wykrywanych sulfonamidów (sulfatiazol, sulfametazyna i sulfacetamid) wykrywana jest również sulfachloropirazylna. W zakresie kokcydiostatyków wyniki niezgodne w jajach dotyczyły pozostałości lazalocydu. W badaniach pozostałości benzoimidazoli wykryto fenbendazol, w badaniach niesteroidowych leków przeciwbólowych wykryto diklofenak i 4-aminoantypirynę, a w badaniach kortykosteroidów wykrywano deksametazon. W zakresie kontrolowania pozostałości makrocyklicznych laktonów, neuroleptyków, pyretroidów i karbaminianów, pestycydów chloroorganicznych, miktotoksyn, a także karbadoksu i olawindoksu (grupa B2f) nie stwierdzono występowania wyników niezgodnych.

Ocena wyników badań dotycząca zanieczyszczeń środowiskowych (pestycydy, polichlorowane bifenyly – PCB, pierwiastki toksyczne – grupa B3) wskazała na występowanie niskich stężeń tych związków, często na poziomie wykrywalności stosowanych metod analitycznych. Mimo częstego stwierdzania obecności pestycydów

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2018

---

chloroorganicznych i PCB ich stężenia były najczęściej na poziomie setnych i tysięcznych części mg/kg, co stanowi zaledwie kilka procent wartości limitowanych dla tych związków.

Równie niskie były stężenia ołowiu, kadmu, rtęci i arsenu w mięśniach badanych zwierząt oraz w mleku, jajach i w miodzie. Natomiast zawartość ołowiu w tkankach zwierząt łownych może budzić poważniejsze zastrzeżenia higieniczno-toksykologiczne. Zawartość tego pierwiastka wynosiła od 4,5 mg/kg do 131,9 mg/kg i można przypuszczać, że były to skażenia wtórne pochodzące z ran postrzałowych.

Nadal aktualny pozostaje problem występowania pozostałości sulfonamidów w miodzie i zieleni malachitowej w rybach hodowlanych.

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

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

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

Celem programu była kontrola artykułów spożywczych pochodzenia zwierzęcego w celu stwierdzenia zgodności z prawem żywnościowym, wykrywanie przypadków przekroczenia dopuszczalnych poziomów dioksyn, furanów, dl-PCB i ndl-PCB w zwierzętach i w produktach pochodzenia zwierzęcego oraz badanie przyczyn występowania przekroczeń.

Zadania w 2018 r. były realizowane na podstawie Instrukcji GLW (pismo GIWlab-830-10/2018 (3) wraz załącznikiem do aneksu nr 5 z dnia 5 kwietnia 2018 do Instrukcji GLW Nr GIWlab-83-1/2013 z dnia 18 stycznia 2013 r.) oraz przekazywanego Wojewódzkim Lekarzom Weterynarii planu pobierania próbek na 2018 roku, określającego liczbę próbek wyznaczoną do pobrania dla każdego województwa w ramach realizacji programu. Laboratorium wykonującym badania jest Zakład

Radiobiologii Państwowego Instytutu Weterynaryjnego – Państwowego Instytutu Badawczego w Puławach. W ramach realizacji programu w 2018 roku do badań otrzymano 158 próbek na zaplanowanych 162.

W 2018 r. wyniki badań kontrolnych dioksyn, furanów, dioksynopodobnych polichlorowanych bifenyli dl-PCB i niedioksynopodobnych PCB (ndl\_PCB) u zwierząt i w produktach pochodzenia zwierzęcego w 2018 r. w dużym stopniu potwierdzają rezultaty badań otrzymane z lat poprzednich. Stężenia w mleku, rybach z akwakultury oraz mięśniach indyka i świń były niskie. Ryby z Bałtyku zawierały podwyższoną zawartość badanych związków, jednak nie odnotowano przekroczeń wartości normatywnych. Natomiast u ryb pobranych z rzek mających ujście w Morzu Bałtyckim stężenia badanych związków były kilkukrotnie niższe niż w rybach Bałtyckich. Potwierdzały się przypadki z lat poprzednich występowania wysokich stężeń badanych związków w jajach ekologicznych (stwierdzono 1 przekroczenie), w jajach kurzych z wolnego wybiegu nie stwierdzono przekroczeń. Po raz pierwszy badano wątroby wieprzowe i stwierdzono jedno przekroczenie dopuszczalnych poziomów dla dioksyn i furanów co potwierdza występowanie podwyższonych stężeń w próbkach wątrób zwierząt lądowych. Jaja i mięśnie strusie to matryce, w których w poprzednich latach notowane wysokie stężenia dioksyn i PCB. W 2018 r. kontynuowano badania jaj i mięśni strusi i stwierdzono nadal przypadki podwyższonych stężeń badanych związków.

### **2.1.2. Sektor prawa paszowego**

#### **Częstotliwość i rodzaj niezgodności z przepisami**

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

# ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

## RAPORT ROCZNY 2018

### Częstotliwość i rodzaj niezgodności

W trakcie przeprowadzonych w 2018 roku przez Inspekcje Weterynaryjną kontroli urzędowych podmiotów gospodarczych działających w sektorze paszowym oraz podmiotów prowadzących działalność z zakresu przetwarzania ubocznych produktów pochodzenia zwierzęcego zostały wykryte następujące naruszenia, które szczegółowo opisano w poniższych tabelach.

### Wyniki kontroli urzędowych w sektorze paszowym

Tabela 43 Wyniki kontroli urzędowych w sektorze paszowym

Stwierdzone naruszenia. Określenie lub temat kontrolowanego zagadnienia.	Liczba podmiotów skontrolowanych	Liczba przeprowadzonych kontroli	Liczba stwierdzonych naruszeń	Działania podjęte w wyniku przeprowadzonej kontroli				
				Liczba decyzji administracyjnych wydawanych/ wyegzekwowanych	Grzywna w drodze mandatu karnego – ilość/kwota	Ilość zgłoszeń do organów ścigania – przyjętych/ odrzuconych.	Zalecenie usunięcia uchybień w określonym terminie	Inne (upomnienie, zakaz wprowadzenia do obrotu, zniszczenie paszy)
Stwierdzone naruszenia w zakresie kontroli pomieszczeń i wyposażenia w tym ocena stanu sanitarnego i porządkowego pomieszczeń i wyposażenia: stan urządzeń, ich czyszczenie, dezynfekcja, szatnie i sanitariaty, ubytki ścian i posadzek, itp.*	18827	20525	1605	227/168	44/14900	0/0	1209	75
Stwierdzone naruszenia w zakresie kontroli systemu HACCP oraz procedur i programów wstępnych *	5270	6031	344	40/29	9/1850	0/0	257	20
Stwierdzone naruszenia w zakresie kontroli jakości i produkcji: badania właścicielskie surowców i produktów, przestrzeganie temperatur, ciśnienia itp., zapisy w punktach kontrolnych*.	3913	4586	210	48/39	14/3100	0/0	130	29
Stwierdzone naruszenia w zakresie personelu obsługującego zakład produkcyjny: ubrania ochronne, zachowanie się personelu podczas pracy, znajomość instrukcji stanowiskowych*.	9493	10056	54	5/3	1/500	0/0	37	3



ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

RAPORT ROCZNY 2018

Stwierdzone naruszenia w zakresie przechowywania i transportu*	19134	20625	855	129/97	19/4550	0/0	657	27
Stwierdzone naruszenia w zakresie procedur reklamacji i wycofania produktu, w tym postępowanie z produktem wycofanym z rynku*.	5790	6599	196	23/18	7/1200	0/0	151	7
Stwierdzone naruszenia w zakresie produkcji, dystrybucji oraz stosowania pasz leczniczych*	944	1069	42	1/1	1/500	0/0	20	0
Stwierdzone naruszenia w zakresie oznakowania pasz*	11307	12610	396	59/48	66/15950	1/0	246	87
Stwierdzone naruszenia w zakresie prowadzenia dokumentacji nie ujęte w pkt. 1-10	21133	23908	2032	205/174	16/3650	0/0	1407	219
Inne np. -Stosowanie dodatków paszowych bez wymaganej zgody; - Stosowanie białka pochodzenia zwierzęcego niezgodnie z prawem; - Niewystarczające żywienie zwierząt stwierdzone podczas kontroli w gospodarstwie; - Odmowa przeprowadzania kontroli; -Brak ewidencji zakupu pasz; - Stosowanie mączki rybnej bez zezwolenia; - Uniemożliwienie rekontroli; - Brak zabezpieczenia paszy i wody przed zanieczyszczeniem odchodami zwierząt; - Działalność bez rejestracji; - Stwierdzone naruszenia w zakresie przywozu pasz z UE; - Naruszenia związane z niewłaściwą jakością paszy, wykrytą w wyniku badań laboratoryjnych.; - Brak ewidencji leczenia zwierząt.	1842	2270	289	116/106	77/25020	5/0	159	53
<b>Ogółem</b>	<b>23383</b>	<b>27841</b>	<b>6013</b>	<b>790/637</b>	<b>254/71170</b>	<b>6/0</b>	<b>4250</b>	<b>513</b>

\*z wyjątkiem nieprawidłowości w prowadzeniu dokumentacji

# ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

## RAPORT ROCZNY 2018

Tabela 44 Wyniki kontroli urzędowych w sektorze utylizacyjnym

Stwierdzone naruszenia przy:	Liczba podmiotów skontrolowanych	Liczba przeprowadzonych kontroli	Liczba stwierdzonych naruszeń (dziedziny)	Działania podjęte w wyniku przeprowadzonej kontroli				
				Liczba decyzji administracyjnych wydawanych/ wyegzekwowanych	Kara pieniężna w drodze mandatu karnego/ Kara	Ilość zgłoszeń do organów ścigania – przyjętych/ odrzuconych.	Zalecenie usunięcia uchybień w określonym terminie	Inne
Gromadzeniu, przechowywaniu i zbieraniu UPPZ	2307	3233	105	34/24	16/94050	0/0	61	17
Transporcie UPPZ: dopuszczenie środka transportu, jego oznakowanie, oznakowanie kontenerów, mycie i dezynfekcja środków transportu i kontenerów	2612	3329	105	34/32	2/6800	2/0	59	17
Przetwarzaniu UPPZ: w tym zachowanie odpowiedniej temperatury i ciśnienia w zależności od metody przetwarzania	424	596	10	2/1	0/0	0/0	6	1
Zagospodarowaniu UPPZ: sposób zagospodarowania zgodny z zapisem na dokumentach handlowych	2317	3136	40	11/6	5/26200	3/0	18	6
Spalaniu/współspalaniu UPPZ/produktów przetworzonych	49	66	1	0	0/0	0	0	0
Rolniczym wykorzystaniu mączek mięsno - kostnych jako polepszaczy gleby i nawozów organicznych	11	13	0	0/0	0/0	0/0	0	0
Kontroli pomieszczeń i wyposażenia w tym ocena stanu sanitarnego i porządkowego pomieszczeń i wyposażenia: stan urządzeń, ich czyszczenie, dezynfekcja, szatnie i sanitariaty, ubytki ścian i posadzek itp.	1983	2674	281	78/59	4/2168	0/0	184	24
Kontroli systemu HACCP oraz procedur i programów wstępnych	1665	2174	200	35/31	5/7918	0/0	133	27
Prowadzeniu dokumentacji	3982	5642	446	63/44	12/64250	0/0	302	69

# ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

## RAPORT ROCZNY 2018

Inne	294	536	98	25/18	14/148361	6/3	43	29
<b>Ogółem</b>	<b>4648</b>	<b>6936</b>	<b>1286</b>	<b>285/215</b>	<b>55/349748</b>	<b>11/3</b>	<b>806</b>	<b>190</b>

W ramach prowadzonej przez Inspekcję Weterynaryjną urzędowej kontroli pasz w 2018 roku pobrano 17134 próbek do badań laboratoryjnych. Materiał do badań stanowiły próbki pasz pobierane w ramach urzędowej kontroli z krajowych zakładów paszowych, z produktów importowanych oraz próbki od prywatnych producentów pasz i podmiotów wytwarzających pasze nieprzeznaczone do obrotu. W wyniku przeprowadzonych badań analitycznych nieprawidłowości w zakresie bezpieczeństwa lub jakości pasz stwierdzono w 539 przypadkach (poniższa tabela).

Tabela 45 Liczba pobranych próbek w urzędowej kontroli pasz

	Liczba próbek pasz poddanych badaniom	Liczba próbek pasz niespełniających wymagań
<b>Wytwórcy materiałów paszowych</b>		
zatwierdzeni	159	3
zarejestrowani	474	16
<b>Magazynowanie materiałów paszowych</b>		
zatwierdzeni	5	0
zarejestrowani	67	0
<b>Wytwórcy dodatków paszowych, premiksów, bioprotein i mieszanek paszowych dietetycznych</b>		
zatwierdzeni	169	11
zarejestrowani	2	0
<b>Wytwórcy mieszanek paszowych</b>		
zatwierdzeni	3311	133
zarejestrowani	223	8
<b>Wytwórcy pasz leczniczych</b>		
zatwierdzeni	31	0
<b>Importerzy i przedstawiciele przedsiębiorstw w krajach trzecich</b>		
zatwierdzeni	0	0
zarejestrowani	1	0
<b>Pośrednicy, dystrybutorzy i detaliści</b>		
zatwierdzeni	170	6
zarejestrowani	791	43
<b>Hodowcy zwierząt gospodarskich</b>		
zatwierdzeni	381	13
zarejestrowani	10930	281
<b>Wytwórcy karm dla zwierząt domowych</b>		
zatwierdzeni	214	19
zarejestrowani	102	1
<b>Innego rodzaju działalności w zakresie</b>		

# ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

## RAPORT ROCZNY 2018

	Liczba próbek pasz poddanych badaniom	Liczba próbek pasz niespełniających wymagań
<b>pasz</b>		
zatwierdzeni	47	1
zarejestrowani	57	4

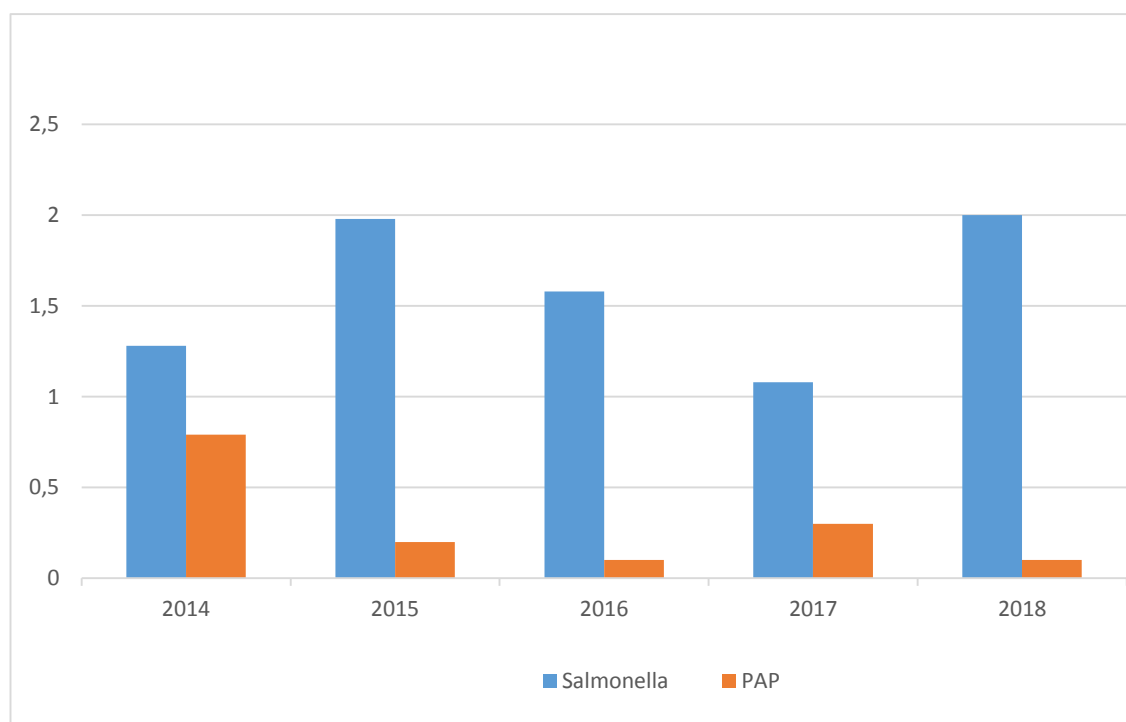
Materiał do badań stanowiły próbki pasz pobierane w ramach urzędowej kontroli z krajowych zakładów paszowych, z produktów importowanych oraz próbki od prywatnych producentów pasz i podmiotów wytwarzających pasze nieprzeznaczone do obrotu. W wyniku przeprowadzonych badań analitycznych nieprawidłowości w zakresie bezpieczeństwa lub jakości pasz stwierdzono w 539 przypadkach.

### 2) Analiza przypadków niezgodności

Na podstawie analizy wyników badań i kontroli należy stwierdzić, że poziom bezpieczeństwa wytwarzanych w Polsce pasz jest stabilny. Utrzymuje się niski poziom wyników dodatnich badań w kierunku obecności niedozwolonego przetworzonego białka zwierzęcego w żywieniu zwierząt gospodarskich. Od 2012 roku odnotowuje się następujące liczby przypadków dodatnich: 71 w roku 2012, 19 w roku 2013, 6 w roku 2014, 6 w roku 2015, 2 w roku 2016, 5 w roku 2017 oraz 2 w roku 2018. Ponadto liczba próbek pasz nie spełniających wymagań w zakresie jakości mikrobiologicznej wynosiła w 2011 r. – 59, w 2012 r. – 34, w 2013 r. – 57, w 2014 r. – 55, w 2015 r. – 74, w 2016 r. – 62, w 2017 r. – 46 oraz w 2018 r. – 74.

## RAPORT ROCZNY 2018

Wykres 8 Stosunek procentowy liczby próbek niespełniających wymagania w stosunku do ogólnej liczby prób pobranych (%)

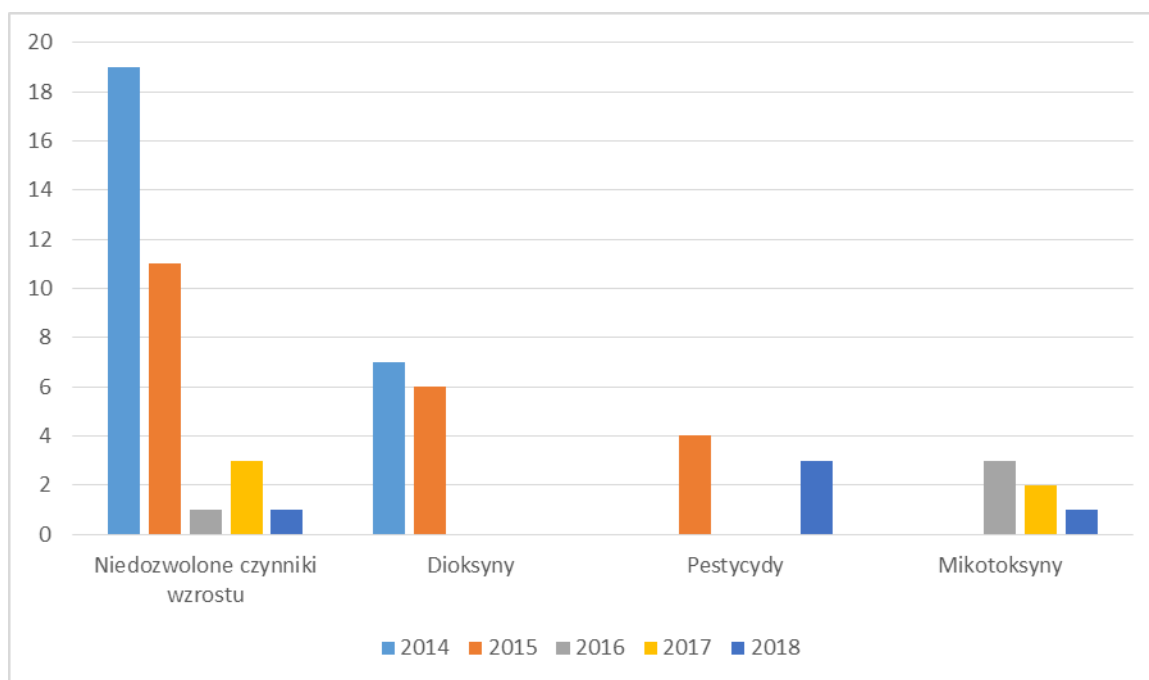


W celu wykrycia obecności przetworzonego białka zwierzęcego (pochodzącego od zwierząt lądowych) w materiałach paszowych i mieszankach paszowych przeprowadzono łącznie 1 740 analiz. Nieprawidłowości stwierdzono w 2 próbkach pasz, co stanowi ok. 0,1 %. Analizę przeprowadzono metodami określonymi w rozporządzeniu Komisji (WE) nr 152/2009 z dnia 27 stycznia 2009 r. ustanawiającym metody pobierania próbek i dokonywania analiz do celów urzędowej kontroli pasz.

W ramach kontroli urzędowej w 2018 roku przeprowadzono również badania laboratoryjne, których celem była ocena stanu mikrobiologicznego pasz. Badania te były prowadzone w kierunku obecności pałeczek Salmonella. Zbadano łącznie 3652 próbki pasz. W wyniku przeprowadzonych badań w 74 próbkach pasz stwierdzono obecność pałeczek Salmonella, co stanowiło 2 % w tym zakresie nieprawidłowości

W badanym okresie liczba wyników dodatnich nie przekroczyła 2%.

Wykres 9 Badanie pasz w 2018 roku



Przeprowadzono również badania laboratoryjne w kierunku oznaczenia poziomu dioksyn oraz zawartości pestycydów chloroorganicznych i fosforoorganicznych w materiałach paszowych i mieszankach paszowych. Łącznie przeprowadzono oznaczenia poziomu dioksyn w 336 próbkach, a pozostałości pestycydów w 331 próbkach pasz. W wyniku czynności kontrolnych nie stwierdzono przypadków przekroczenia poziomu dioksyn.

### 3) Występowanie niezgodności

Podczas kontroli podmiotów sektora paszowego największa liczba naruszeń została stwierdzona w zakresie sposobu prowadzenia dokumentacji, a także w trakcie kontroli stanu sanitarnego i porządkowego pomieszczeń oraz wyposażenia. Wydano łącznie 790 decyzji administracyjnych nakazujących usunięcie uchybień oraz nałożono 254 mandatów karnych. Znaczna ilość naruszeń dotyczyła również prawidłowego funkcjonowania systemu HACCP, procedur i programów wstępnych, warunków przechowywania i transportu pasz oraz sposobu oznakowania pasz. W sektorze utylizacyjnym najwięcej naruszeń stwierdzono w trakcie kontroli prawidłowości wypełnienia i prowadzenia dokumentacji.

### 2.1.3. Weterynaryjna kontrola graniczna

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

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

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

nadzorująca dany podmiot.

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

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

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

## **2.2. PAŃSTWOWA INSPEKCJA SANITARNA**

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

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

W wielu zakładach stan sanitarny ulega systematycznej poprawie, dzięki coraz większej świadomości przedsiębiorców w zakresie obowiązujących wymagań oraz



wdrażaniu i stosowaniu zasad dobrej praktyki higienicznej (GHP), dobrej praktyki produkcyjnej (GMP), a także wprowadzaniu procedur na podstawie zasad HACCP.

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

Jednakże, jak co roku, organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej stwierdzały pewne niezgodności. Niezgodności te we wszystkich grupach obiektów były rozłożone w czasie, nie miały charakteru cyklicznego, zasadniczo nie obserwowano związku między rodzajem niezgodności, a ich występowaniem w czasie. Wyjątkiem były obiekty gastronomiczne prowadzące działalność sezonową, w których występowanie niezgodności nasilało się w okresie letnim, co związane było z nasileniem ruchu turystycznego, cieplejszą porą roku, większą liczbą spotkań rodzinnych (święta, przyjęcia, wesela). Duże znaczenie miał również okres urlopowy. Zwiększenie występowania niezgodności zaobserwowano głównie w obiektach małej gastronomii a także miejscach, w których sprzedawano lody z automatu w miejscowościach nadmorskich. Dotyczyły one głównie nieprzestrzegania zasad dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej, braku udokumentowania realizacji systemu opartego na zasadach HACCP oraz niewłaściwego stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń.

Przyczyną występowania niezgodności w odniesieniu do placówek szkolno – wychowawczych oraz małych zakładów produkcyjnych było usytuowanie bloków żywienia oraz pomieszczeń produkcyjnych w ww. obiektach, w budynkach funkcjonujących wiele lat, adaptowanych bez możliwości rozbudowy, ograniczających ich przestrzeń roboczą, z nieprawidłowym rozmieszczeniem pomieszczeń, często skutkującym krzyżowaniem się „dróg brudnych i czystych”. W wielu przypadkach poprawa stanu sanitarno – technicznego pomieszczeń, wyposażenia i sprzętu była związana z istotnymi nakładami finansowymi, których brak przekładał się na wydłużenie terminów realizacji ww. potrzeb.

Trudna sytuacja finansowa zmuszała również niektórych małych producentów, szczególnie z terenów wiejskich, do wstrzymywania inwestycji bądź całkowitej rezygnacji z nich, a także redukcji zatrudnienia, co zwykle skutkowało pogorszeniem się warunków produkcji w zakładzie. Niezgodności w tych miejscach dotyczyły głównie

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2018

---

opracowywania oraz wdrażania systemów kontroli wewnętrznej, niskimi kwalifikacjami pracowników, małą dostępnością do szkoleń, brakiem wdrożenia systemu HACCP oraz zasad dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej.

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

Niezgodności wynikały również z dużej rotacji personelu, braku szkoleń pracowników, nieznajomości przepisów prawnych dotyczących bezpieczeństwa żywności.

Ponadto wielu przedsiębiorców nie jest w stanie poprawić standardu swoich obiektów zgodnie z wymaganiami sanitarnymi poprzez modernizację zakładu i często rozwiązania stosowane w celu zachowania bezpieczeństwa żywności są prowizoryczne, przeprowadza się tylko doraźne remonty ograniczające się wyłącznie do zaleceń wydawanych przez inspekcję sanitarną. Analiza nieprawidłowości i niezgodności w zakładach produkujących środki spożywcze pozwala stwierdzić, że w pełni wymagania prawa żywnościowego spełniały duże firmy, o uznanej renomie, ukierunkowane na jakość produktu i zadowolenie klienta, wdrażające systemy jakości w każdym obszarze działalności, produkujące duże partie środków spożywczych, gdzie brak dbałości o zapewnienie warunków dla bezpiecznej produkcji mógłby narazić na szczególnie duże straty finansowe. Najwięcej niezgodności i nieprawidłowości wymagających poprawy stwierdzano w obiektach obrotu żywnością w szczególności w małych sklepach o niewielkiej powierzchni wprowadzających do obrotu szeroki asortyment środków spożywczych, często również artykuły przemysłowe i chemii gospodarczej. Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości to: niewłaściwy stan sanitarno – techniczny pomieszczeń, urządzeń i wyposażenia, niewłaściwe warunki przechowywania środków spożywczych – niezgodne z deklaracją producenta, wprowadzanie do obrotu środków spożywczych po upływie terminu przydatności, brak lub nieprawidłowe znakowanie wprowadzanych do obrotu środków spożywczych, nieprzestrzeganie procedur opartych na zasadach HACCP, nieprawidłowe przechowywanie i usuwanie odpadów, w tym brak segregacji, brak właściwego zabezpieczenia przed dostępem szkodników.

W związku z nieprawidłowościami stwierdzanymi podczas prowadzenia bieżącego nadzoru sanitarnego wydawano decyzje administracyjne. Z uwagi na

niewłaściwe warunki produkcji lub obrotu środkami spożywczymi, które stwarzają zagrożenie dla zdrowia konsumentów wydawano decyzje o unieruchomieniu lub przerwaniu działalności zakładu. Za zły stan sanitarny nakładano mandaty karne, w celu poprawy złego stanu technicznego wydawano decyzje administracyjne nakazujące usunięcie usterek. W obu przypadkach dokonywano ponownych kontroli sprawdzających. Wnioski o ukaranie dotyczyły również prowadzenia działalności bez złożenia wniosku o wpis do rejestru zakładów lub o zatwierdzenie i wpis do rejestru zakładów, prowadzenia działalności niezgodnie z decyzją zatwierdzającą.

### Stan sanitarny zakładów w podziale na grupy obiektów

#### Zakres nadzoru sanitarnego

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

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

Porównanie stanu sanitarnego obiektów żywności, żywienia, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością w latach 2017 - 2018 przedstawia poniższa tabela.

*Tabela 46 Stan sanitarny obiektów żywności, żywienia, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością w latach 2017– 2018*

Lp.	Rodzaj obiektów	% obiektów o złym stanie sanitarnym w latach		Różnica
		2017	2018	
1	Wytwórnice lodów	1,4	1	-0,4
2	Automaty do lodów	1,2	1	-0,2
3	Wytwórnice tłuszczów roślinnych i mieszanin tłuszczów zwierzęcych z roślinnymi	-	2,2	2,2
4	Piekarnie	3,5	3	-0,5
5	Ciastkarnie	2,5	1,9	-0,6

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2018

6	Przetwórnice owocowo - warzywne i grzybowe	0,5	0,8	0,3
7	Browary i słodownie	-	1,9	1,9
8	Wytwórnice napojów bezalkoholowych i rozlewnie piwa	-	1,3	1,3
9	Wytwórnice naturalnych wód mineralnych, naturalnych wód źródlanych i wód stołowych	1	2,4	1,4
10	Zakłady garmazeryjne	1,4	1,5	0,1
11	Zakłady przemysłu zbożowo - młynarskiego	3,1	4,9	1,8
12	Wytwórnice makaronów	-	-	
13	Wytwórnice wyrobów cukierniczych	1,9	-	-1,9
14	Wytwórnice koncentratów spożywczych	-	0,9	0,9
15	Wytwórnice octu, majonezu i musztardy	-	-	
16	Wytwórnice chrupek, chipsów i prażynek	-	-	
17	Wytwórnice suplementów diety	1,0	-	-1,0
18	Wytwórnice środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego	-	-	-
19	Wytwórnice substancji dodatkowych	-	-	-
20	Cukrownie	-	-	-
21	Inne wytwórnice żywności	0,6	0,4	-0,2
22	Sklepy spożywcze	2,7	2,8	0,1
23	Kioski spożywcze	0,8	0,4	-0,4
24	Magazyny hurtowe	1,2	1,4	0,2
25	Obiekty ruchome i tymczasowe	0,8	1,6	0,8
26	Środki transportu	-	0,3	0,3
27	Inne obiekty obrotu żywnością	0,3	1,1	0,8
28	Zakłady żywienia zbiorowego otwarte	2,2	2,6	0,4
29	Zakłady żywienia zbiorowego zamknięte	0,5	0,4	-0,1

# ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

## RAPORT ROCZNY 2018

30	Razem (obiekty żywności i żywienia)	1,9	2	0,1
31	Wytwórnice materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością	-	-	-
32	Miejsca obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością	-	-	-
33	Obiekty produkcji, konfekcjonowania i obrotu kosmetykami	2,9	1,9	-1,0
<b>OGÓLEM</b>		<b>1,9</b>	<b>2,0</b>	<b>0,1</b>

Objaśnienia:

„-” brak przypadków

Na podstawie szczegółowych danych przedstawionych w powyższej tabeli odnotować należy poprawę w stosunku do roku 2017 stanu sanitarnego obiektów z grup:

1. wytwórnice wyrobów cukierniczych - o 1,9%,
2. wytwórnice suplementów diety – o 1% (nie stwierdzono obiektów o złym stanie sanitarnym),
3. obiekty produkcji, konfekcjonowania i obrotu kosmetykami – o 1%,
4. ciastkarnie - o 0,6%,
5. piekarnie - o 0,5%,
6. wytwórnice lodów - o 0,4%,
7. kioski spożywcze - o 0,4%.

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

- grupach wytwórnice:
  - makaronów,
  - octu, majonezu i musztardy,
  - chrupiek, chipsów i prażynek,
  - środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego,
  - substancji dodatkowych
- cukrownie,
- wytwórnice i miejsca obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością.

W roku 2018 pogorszenie stanu sanitarnego stwierdzono w grupach: wytwórnice

tłuszczów roślinnych i mieszanin tłuszczów zwierzęcych z roślinnymi – o 2,2%; browary i słodownie – o 1,9%, zakłady przemysłu zbożowo-młynarskiego – o 1,8%, wytwórnie naturalnych wód mineralnych, naturalnych wód źródlanych i wód stołowych - o 1,4%, wytwórnie napojów bezalkoholowych i rozlewni piwa – o 1,3%, wytwórnie wyrobów koncentratów spożywczych – o 0,9%.

W grupie zakładów żywienia zbiorowego zamkniętego skontrolowano 26 212 obiektów. Stan sanitarny tych zakładów uległ niewielkiej poprawie w stosunku do roku poprzedniego. Niezgodny z wymaganiami stan sanitarny stwierdzono w 84 zakładach, co stanowi 0,32% obiektów skontrolowanych (w 2017 r. - 0,38%). Na 6 855 stołówek szkolnych - 18 oceniono jako niezgodne z obowiązującymi wymaganiami higieniczno-sanitarnymi, co stanowi 0,26% (w 2017 r. - 0,32%). Natomiast ze skontrolowanych 7 298 stołówek w przedszkolach – 15 nie spełniało obowiązujących wymagań, co stanowi 0,2% (w 2017 r. - 0,22%).

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

W 2018 r. organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej skontrolowały 6 822 środki transportu żywności, z których 2 nie spełniały wymagań higieniczno-sanitarnych (co stanowiło 0,03% skontrolowanych).

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

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

Badanie żywności i materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością w Polsce odbywało się na podstawie „Planu pobierania próbek do badania żywności w ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu dla Państwowej Inspekcji Sanitarnej”, obowiązującego na dany rok. Szczegółowe dane dotyczące realizacji Planu w 2018 r. przedstawiono w poniższej tabeli. Dla każdego kierunku badań podano liczbę próbek zbadanych (ogółem, w tym ile próbek ewidencjonowano w ramach urzędowej kontroli oraz monitoringu), liczbę próbek zaleconą w Planie oraz procent realizacji Planu.

# ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

## RAPORT ROCZNY 2018

Poniższa tabela uwzględnia również próbki pobierane przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej w ramach realizacji „Planu działania na 2018 r”. dotyczącego produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego realizowanego w ramach porozumienia z dnia 20.01.2015 r. w sprawie współdziałania Państwowej Inspekcji Sanitarnej, Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa, Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, Inspekcji Ochrony Środowiska w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego”.

*Tabela 47 Realizacja Planu pobierania próbek w ramach monitoringu i urzędowej kontroli żywności w roku 2018*

Kierunek badań	Liczba próbek					% Realizacji Planu w ramach	
	wg Planu na 2018 r.		Zbadanych w 2018 r.				
	w ramach		Razem	w ramach		U	M
	U	M		U	M		
Mikrobiologia	45 700	22 548	50 926	49 225	23 695	107,7	105,1
Metale	5 190	900	5 757	5 559	978	107,1	108,7
Pozostałości pestycydów	2 315	2095	2457	2457	2205	106,1	105,3
Mikotoksyny	2 210	329	2288	2271	301	102,8	91,5
Azotany	550	100	694	610	108	110,9	108
Dozwolone substancje dodatkowe	4 260	200	4408	4310	198	101,2	99
Kryteria czystości substancji dodatkowych i substancji pomagających w przetwarzaniu	200	-	198	198	-	99	-
Skazenia promieniotwórcze	-	210	226	31	195	-	92,3
Badania materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością	923	668	1420	989	597	107,2	89,4
GMO	690+ 100 rezerwa	690+100 rezerwa	695	695	695	100,7	100,7
3- MCPD	225	225	310	223	220	99,1	97,8

**ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI**

**RAPORT ROCZNY 2018**

Histamina	720	-	720	720	-	100	-
Metanol, cyjanowódor, karbaminian etylu	100	100	203	140	103	140	103
Jod w soli	260	260	262	262	262	100,8	100,8
Znakowanie	wg decyzji PWIS		39 135	39 203	1 204	-	-
Wybrane parametry w środkach specjalnego przeznaczenia i suplementach diety	2 970	2 970	3032	3026	3029	101,9	102
Kontrola żywności wzbogacanej	592	592	589	589	588	99,5	99,3
Pozostałe parametry (organoleptyka, oznaczenia fizyko- chemiczne, itd.)	min. 325 wg decyzji PWIS	-	47 278	46 930	3 771	-	-
Zanieczyszczenia biologiczne i fizyczne	wg decyzji PWIS		4 648	4 623	77	-	-
Badania w kierunku napromieniowania żywności promieniowaniem jonizującym	296	296	297	297	297	100,3	100,3
WWA	1 500	150	1682	1533	149	102,2	99,3
Izomery trans kwasów tłuszczowych	32	64	66	32	64	100	100
Furan	-	260	260	-	260	-	100
Akryloamid	-	140	139	-	139	-	99,3
Gluten	408	408	418	418	416	102,5	102
Dioksyny (PCDD, PCDF, dl-PCB, ndl-PCB)	-	20	20	-	20	-	100
Oleje mineralne	-	150	150	-	150	-	100
Związki polarne w tłuszczach przeznaczonych do smażenia	-	-	43	43	-	-	-
Oporność na środki przeciwdrobnostr ojowe u bakterii zoonotycznych i komensalnych	-	320	317	-	317	-	99,1



## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2018

Alkaloidy tropanowe	120	50	170	109	61	90,8	122
<b>Liczba zaplanowanych próbek ogółem</b>	<b>69 586</b>	<b>34 645</b>					
<b>Liczba pobranych próbek ogółem</b>	<b>78 069</b>	<b>35 540</b>					
<b>%realizacji Planu pobierania próbek</b>	<b>112%</b>	<b>102%</b>					

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

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

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

W okresie od 01/01/2018 do 31/12/2018 Krajowy Punkt Kontaktowy RASFF w Głównym Inspektoracie Sanitarnym (KPK RASFF w GIS) zgłosił 131 powiadomień do systemu RASFF. Szczegółowe dane dot. zgłoszonych powiadomień zostały zawarte w poniższej tabeli.

*Tabela 48 Liczba powiadomień zgłaszanych do RASFF w 2018 r.*

Podstawa powiadomienia	Liczba powiadomień
Alarmowe	42
informacyjne w celu podjęcia działań	10
informacyjne w celu zwrócenia uwagi	14
o odrzuceniu na granicy	65
Suma końcowa	131

Z całkowitej liczby 131 powiadomień zgłoszonych do RASFF przez Polskę 114 powiadomień dotyczyło żywności, 13 powiadomień dotyczyło wyrobów do kontaktu z żywnością, a 4 powiadomienia dotyczyły paszy.

Najczęstsze przyczyny zgłoszenia powiadomień do RASFF przez Polskę w 2018 r. to wykryte w żywności i paszach pałeczki *Salmonella* (45 powiadomień, w tym 20 o odrzuceniu na granicy) oraz przekroczenia maksymalnych dopuszczalnych poziomów

mikotoksyn (ochratoksyna A i aflatoksyny) w żywności - 25 powiadomień (w tym 20 o odrzuceniu na granicy).

Większość z tych przypadków została wykryta w trakcie granicznej kontroli sanitarnej towarów importowanych spoza Unii Europejskiej. W całej Unii Europejskiej obowiązują specjalne przepisy, które zwiększają poziom kontroli urzędowych i nakładają specjalne warunki dotyczące przywozu niektórych rodzajów pasz i żywności z niektórych państw trzecich. Zwiększoną częstotliwość kontroli granicznych stosuje się do towarów, w których najczęściej wykrywane jest dane zagrożenie. Znaczna liczba powiadomień RASFF zgłoszonych przez Polskę była wynikiem właśnie takich kontroli (nasiona sezamu, w których wykryto pałeczki *Salmonella* importowane z Nigerii – 13 powiadomień, nasiona sezamu pochodzące z Sudanu i Indii – 7 powiadomień; aflatoksyny w orzechach ziemnych z Argentyny, Brazylii, Chin, Egiptu, Stanów Zjednoczonych, Turcji – 7 powiadomień, w orzechach laskowych z Azerbejdżanu – 2 powiadomienia; ochratoksyna A w rodzynkach z Turcji i Chin – 8 powiadomień). Ponadto w trakcie krajowej urzędowej kontroli wykryto pałeczki *Salmonella* w mięsie drobiowym, jajach i mieszankach paszowych pochodzących z Polski (16 powiadomień), w nasionach sezamu (5 powiadomień), jagodach, ziołach i przyprawach oraz w produktach dla zwierząt (4 powiadomienia).

Pozostałe zagrożenia najczęściej zgłaszane przez Polskę do RASFF w 2018 r. to:

- pozostałości pestycydów w czarnej herbacie (5 powiadomień), w owocach i warzywach (3 powiadomienia) oraz w ryżu (2 powiadomienia),
- wykrycie *Listeria monocytogenes* w mięsie innym niż drobiowe (4 powiadomienia), w rybach i produktach pochodnych (3 powiadomienia) oraz w kukurydzy – 1 powiadomienie,
- stwierdzenia migracji specyficznej pierwszorzędowych amin aromatycznych z wyrobu przeznaczonego do kontaktu z żywnością (6 powiadomień),
- stwierdzanie składników żywności, które nie posiadały tzw. historii spożycia w UE, tzn. nie przedstawiono dowodów potwierdzających, że składniki te były stosowane do celów żywienia człowieka w państwach członkowskich Unii Europejskiej przed dniem 15 maja 1997 r. (4 powiadomienia),
- WWA w suplementach diety (2 powiadomienia), w czosnku i kakao (po 1 powiadomieniu),

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2018

- obecność pleśni w materiałach paszowych (2 powiadomienia) i 1 powiadomienie dotyczące zapleśnienia malin z Ukrainy,
- pozostałość leków weterynaryjnych w jajach i mięsie drobiowym (3 powiadomienia).

Dane dotyczące powiadomień zgłoszonych przez Polskę do RASFF w 2018 r. pogrupowane pod względem zagrożeń i kategorii produktów zostały zawarte w poniższych tabelach.

*Tabela 49 Liczba powiadomień zgłaszanych przez Polskę do RASFF w 2018 r. z podziałem na zagrożenia*

Zagrożenie	Suma
Salmonella	45
ochratoksyna A	13
aflatoksyny	12
pozostałości pestycydów	10
Listeria monocytogenes	8
migracja PAA	6
niedozwolony składnik	4
WWA	4
pleśń	3
pozostałość leków weterynaryjnych	3
substancje dodatkowe - przekroczenie	3
brak dokumentów importowych	2
ciała obce	2
migracja formaldehydu	2
migracja globalna	2
substancje dodatkowe – niedozwolone zastosowanie	2
migracja kadmu i ołowiu z obrzeża	1
migracja ołowiu z obrzeża	1
niewłaściwe dokumenty importowe	1
niewłaściwe warunki transportu	1
niezdatne do spożycia przez ludzi	1

# ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

## RAPORT ROCZNY 2018

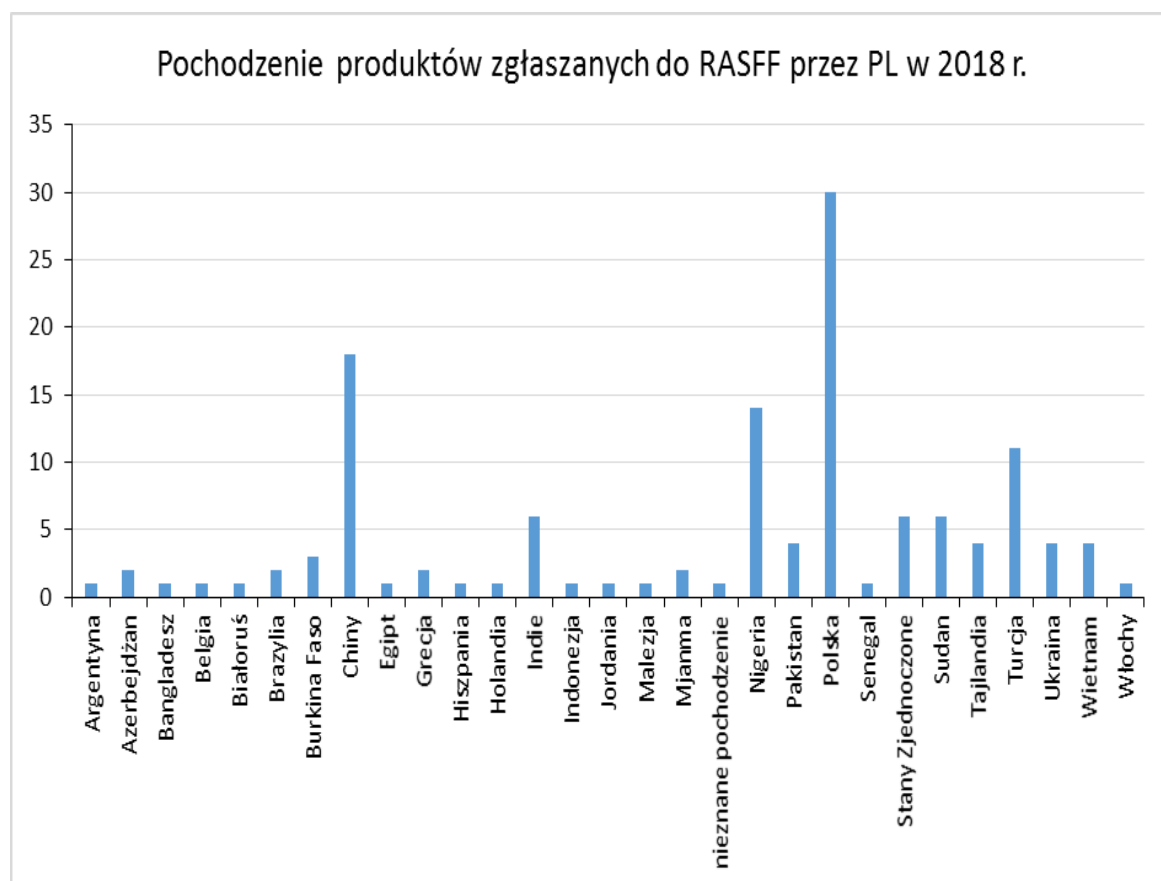
nowa żywność	1
ołów	1
rtęć	1
zmiany organoleptyczne	1
zmiany organoleptyczne +szkodniki	1
Suma końcowa	131

*Tabela 50 Liczba powiadomień zgłaszanych przez Polskę do RASFF w 2018 r. z podziałem na kategorię produktu.*

Kategorie produktów	Suma
orzechy, produkty pochodne, nasiona	37
owoce i warzywa	20
mięso drobiowe i produkty pochodne	16
materiały i wyroby do kontaktu z żywnością	13
kakao, kawa, herbata	7
zboża i produkty piekarnicze	7
żywność dietetyczna, wzbogacana, suplementy diety	7
mięso inne niż drobiowe	6
ryby i produkty pochodne	4
zioła i przyprawy	4
materiały paszowe	2
jaja i produkty jajeczne	2
mieszanka paszowa	1
wyroby cukiernicze	1
produkty dla zwierząt domowych	1
substancje dodatkowe i aromaty	1
tłuszcze i oleje	1
napoje bezalkoholowe	1
Suma końcowa	131

Większość produktów zgłoszonych do RASFF przez Polskę w 2018 r. pochodziło z Polski oraz z krajów spoza Unii Europejskiej – Chin, Nigerii i Turcji. Dane w zakresie pochodzenia produktów zgłaszanych do RASFF przed Polskę zostały przedstawione na poniższym wykresie.

Wykres 10 Pochodzenie produktów zgłaszanych do RASFF przez PL w 2018 roku



W okresie od 01/01/2018 do 31/12/2018 wszyscy członkowie sieci RASFF zgłosili do systemu 186 powiadomień dotyczących produktów pochodzących z Polski. Szczegółowe dane dotyczące rodzaju powiadomień dotyczącej produktów pochodzenia polskiego są zawarte w poniższej tabeli.

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2018

Tabela 51 Zgłoszenia w RASFF dot. produktów pochodzących z Polski

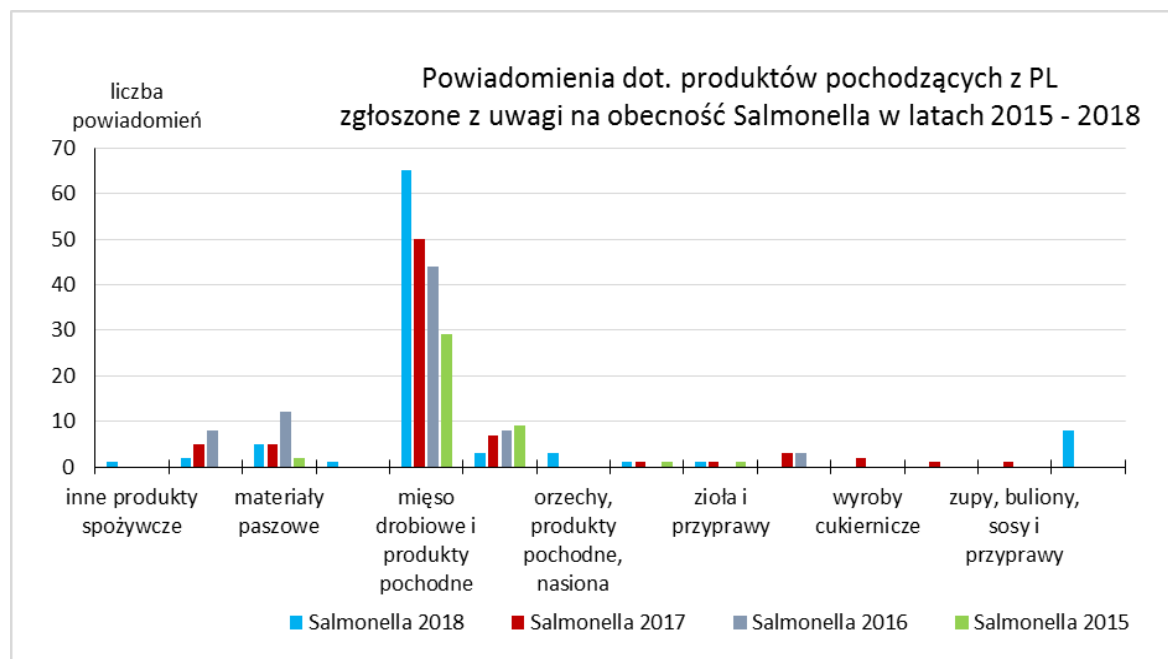
Rodzaj powiadomienia	Suma
alarmowe	106
informacyjne w celu podjęcia działań	33
informacyjne w celu zwrócenia uwagi	46
news	1
Suma końcowa	186

Z całkowitej liczby 186 powiadomień zgłoszonych do RASFF dotyczących produktów pochodzących z Polski, 166 powiadomień dotyczyło żywności (89,4%), 19 powiadomień dotyczyło pasz (10,2%) i 1 powiadomienie dotyczyło wyrobu do kontaktu z żywnością.

Najczęściej identyfikowane zagrożenie w roku 2018, będące przyczyną zgłoszenia do RASFF powiadomień dotyczących produktów z Polski to występowanie niebezpiecznych dla zdrowia bakterii *Salmonella*, przede wszystkim w mięsie drobiowym i produktach pochodnych (65 powiadomień), mięsie i produktach mięsnych innych niż drób (3 powiadomienia), produktach dla zwierząt domowych – gryzakach (8 powiadomień), materiałach paszowych (5 powiadomień), jajach (2 powiadomienia), orzechach, produktach pochodnych, nasionach (3 powiadomienia) oraz w mieszankach paszowych, innych produktach spożywczych, owocach i warzywach, ziołach i przyprawach (po 1 powiadomieniu).

Liczba powiadomień dotyczących produktów z Polski kwestionowanych z uwagi na wykrycie w nich pałeczek *Salmonella* rośnie na przestrzeni ostatnich lat. Tendencje w poszczególnych kategoriach żywności w tym zakresie w latach 2015-2018 obrazuje poniższy wykres.

Wykres 11 Powiadomienia dot. produktów pochodzących z Polski zgłoszone z uwagi na obecność *Salmonella* w latach 2015-2018



Drugim najczęściej notowanym w RASFF zagrożeniem wykrywanym w produktach pochodzących z Polski była obecność bakterii *Listeria monocytogenes* w rybach (głównie wędzonych na zimno), mięsie i produktach innych niż drobiowe, mięsie drobiowym, owocach i warzywach, daniach gotowych i skorupiakach (18 powiadomień).

Pozostałe zagrożenia najczęściej wykrywane w produktach pochodzących z Polski, które zgłoszono do RASFF w 2018 r. to:

- pozostałości pestycydów w owocach (jabłkach – 7 powiadomień) i warzywach (papryka, sałata, kalafior, kapusta pekińska – po 1 powiadomieniu) oraz materiałach paszowych (korzeń łośnianu – 2 powiadomienia),
- ciała obce (plastik, szkło, metal) w różnych produktach spożywczych (8 powiadomień),
- norowirus w mrożonych owocach tj. jagody, maliny, wiśnie, czerwona i czarna porzeczka (5 powiadomień),
- *Campylobacter* w mięsie drobiowym i produktach pochodnych (4 powiadomienia),
- substancje dodatkowe - przekroczenia – wysoka zawartość barwników w wyrobach cukierniczych (4 powiadomienia),

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2018

- pozostałość leków weterynaryjnych w jajach i mięsie drobiowym (3 powiadomienia),
- WWA w mięsie i produktach mięsnych innych niż drób (2 powiadomienia) i w suplemencie diety (1 powiadomienie),
- niedeklarowane w składzie alergeny: gluten, jajka oraz siarczyny (po 2 powiadomienia).

Szczegółowe dane dot. powiadomień zgłoszonych do KPK RASFF w GIS z podziałem pod względem kategorii zagrożenia zostały zawarte w poniższej tabeli.

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

<b>Zagrożenie</b>	<b>Suma</b>
Salmonella	90
Listeria monocytogenes	18
pozostałości pestycydów	13
ciało obce	8
norowirus	5
Campylobacter	4
substancje dodatkowe - przekroczenie	4
pozostałość leków weterynaryjnych	3
WWA	3
niedeklarowane w składzie - gluten	2
niedeklarowane w składzie - jajka	2
niedeklarowane w składzie - siarczyny	2
ochratoksyna A	2
pleśń	2
wysoka zawartość kofeiny	2
zmiany organoleptyczne	2
aflatoksyny	1
alkaloidy pirolizydynowe	1
alkaloidy tropanowe	1
ambrozja	1
arsen nieorganiczny	1
bombaż opakowania	1
dioksyny	1
dochodzenie epidemiologiczne	1
dotatki paszowe	1
E.coli produkująca toksynę Shiga	1
kadm	1
niedeklarowane w składzie - laktoza i gorczyca	1



## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2018

niedeklarowane w składzie - migdały	1
niedozwolona substancja - nikotyna	1
niewystarczająca informacja dotycząca alergenu	1
niezdatne do spożycia przez ludzi	1
obecność DNA przeżuwaczy	1
podejrzenie nielegalnej produkcji	1
rtęć	1
Staphylococcus	1
wysoka zawartość cyjanowodoru	1
wysoka zawartość morfiny	1
WZW A	1
zakażenie pasożytami	1
<b>Suma końcowa</b>	<b>186</b>

Szczegółowe dane dot. powiadomień zgłoszonych do KPK RASFF w GIS z podziałem pod względem kategorii produktu zostały zawarte w poniższej tabeli.

*Tabela 53 Powiadomienia zgłoszone do KPK RASFF w GIS z podziałem pod względem kategorii produktu*

Kategorie produktów	Suma
mięso drobiowe i produkty pochodne	74
owoce i warzywa	23
mięso i produkty mięsne (inne niż drób)	19
ryby i produkty pochodne	10
materiały paszowe	9
produkty dla zwierząt domowych	8
wyroby cukiernicze	6
orzechy, produkty pochodne, nasiona	5
produkty zbożowe i piekarskie	4
zioła i przyprawy	4
jaja i produkty jajeczne	3
żywność dietetyczna, wzbogacana, suplementy diety	3
dania gotowe i przekąski	2
inne produkty spożywcze	2
kakao, kawa, herbata	2
lody i desery	2
mleko i produkty mleczne	2
zupy, buliony, sosy i przyprawy	2
mieszanki paszowe	1
Napoje bezalkoholowe	1

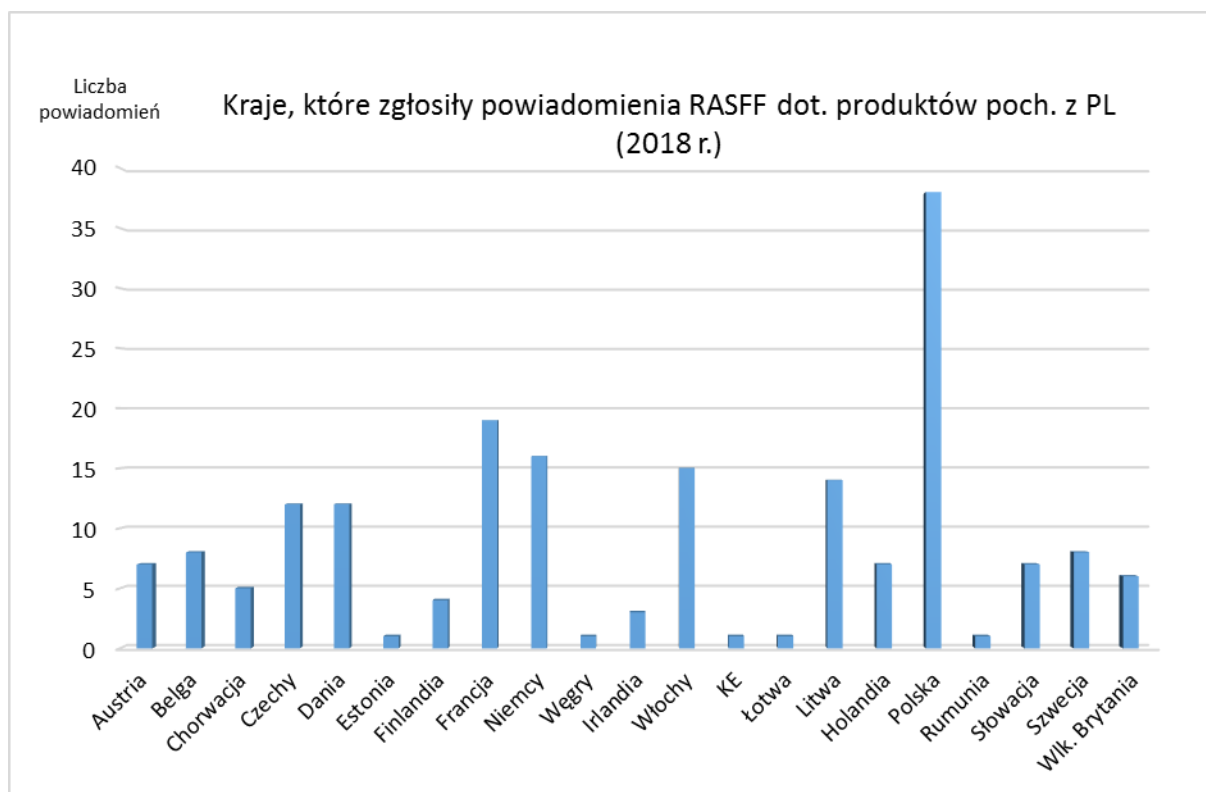
## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2018

premiksz paszowy	1
skorupiaki i produkty pochodne	1
substancje dodatkowe i aromaty	1
wyroby do kontaktu z żywnością	1
<b>Suma końcowa</b>	<b>186</b>

W omawianym okresie najwięcej powiadomień dotyczących produktów pochodzących z Polski zostało zgłoszonych przez Polskę (38 powiadomień), Francję (19), Niemcy (16), Włochy (15), Litwę (14), Czechy i Danię (po 12). Obowiązek przekazywania właściwych informacji do RASFF, które mogą być istotne z punktu widzenia odpowiednich władz odpowiedzialnych za kontrolę żywności i pasz w Unii Europejskiej, wynika z przepisów prawa Unii Europejskiej, a w szczególności art. 50 ust. 3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 178/2002 z dnia 28 stycznia 2002 r. i jest taki sam dla każdego członka sieci RASFF. Polska lojalnie i otwarcie uczestniczy w systemie RASFF przekazując odpowiednie informacje o niebezpiecznej żywności i paszach do systemu. Poniższy wykres obrazuje przedstawioną sytuację w tym zakresie.

Wykres 12 Kraje, które zgłosiły powiadomienia RASFF dot. produktów poch. z PL



Ponadto KPK RASFF w GIS systematycznie zgłaszał do systemu RASFF w analizowanym okresie powiadomienia uzupełniające, w których informowano o

# ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

## RAPORT ROCZNY 2018

działaniach podjętych w Polsce przez organy urzędowej kontroli żywności i pasz i/lub zaangażowane podmioty w następstwie wykrycia produktów niebezpiecznych zgłoszonych do RASFF.

### Działalność represyjna

W 2018 r. w wyniku podjętych czynności kontrolnych, organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej wydały 33 330 decyzji administracyjnych nałożyły 20 231 mandatów na łączną kwotę 4 500 550zł oraz złożyły 42 akty oskarżenia i zawiadomienia do prokuratury oraz 1 419 wniosków o ukaranie.

Zestawienie działań mających na celu zapewnienie zachowania zgodności z prawem przez podmioty działające w sektorze spożywczym zostało przedstawione w poniższej tabeli.

Tabela 54 Działalność represyjna PIS

Rodzaj obiektów	Działalność represyjna									
	wydano decyzji administracyjnych				nałożono mandatów		liczba wniosków o ukaranie			liczba aktów oskarżenia i zawiadomień do prokuratury
	razem	w tym			razem	na kwotę	razem	w tym		
		unieruchomienia/ przerwania działalności całego lub części zakładu	zakazu wprowadzenia produktu do obrotu					do sądu Grodzkiego	liczba wniosków o nałożenie kar pieniężnych przez PWIS	
Obiekty produkcji żywności										
Wytwórnice lodów	01	156	10	7	98	23570	7		7	
Automaty do lodów	02	361	16	7	182	33750	12	1	11	
Wytwórnice tłuszczów roślinnych i mieszanin tłuszczów zwierzęcych	03	16	1		3	500				
Piekarnie	04	1842	44	3	679	174240	40	3	37	
Ciastkarnie	05	760	18	5	324	76130	14		14	2

# ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

## RAPORT ROCZNY 2018

Przetwórnice owocowo-warzywne i grzybowe	06	196	4	10	38	10600	18		18	
Browary i słodownie	07	232			6	1700				
Wytwórnice napojów bezalkoholowych i rozlewnie piwa	08	55	2	7	4	1100	3		3	
Wytwórnice naturalnych wód mineralnych, naturalnych wód źródlanych i stołowych	09	54	4	8	6	1000	1		1	
Zakłady garmazeryjne	10	250	9	3	146	35770	6		6	1
Zakłady przemysłu zbożowo-młynarskiego	11	52	4	4	7	1450	1		1	
Wytwórnice makaronów	12	14								
Wytwórnice wyrobów cukierniczych	13	87	5	1	19	4750	3		3	
Wytwórnice koncentratów spożywczych	14	29		7	4	500	4		4	
Wytwórnice octu, majonezu i musztardy	15	10		1	1	200				
Wytwórnice chrupiek, chipsów i prażynek	16	7			3	700	1		1	
Wytwórnice suplementów diety	17	61		10	7	1850	20		20	1
Wytwórnice środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego	18	1								
Wytwórnice substancji dodatkowych	19	7		1	1	100	1		1	
Cukrownie	20	11								
Inne wytwórnice żywności	21	377	11	9	112	30000	68	1	67	3
<b>Obiekty obrotu żywnością</b>										
Sklepy spożywcze	22	13140	173	486	9163	1849610	201	15	186	9
w tym: super, hipermarkety	22a	1361	15	400	1402	338200	11	1	10	1
Kioski	23	510	10	32	407	77420	75	1	74	1
w tym: - kioski na targowiskach sprzedające mięso	23a	36		4	114	23100	5		5	
- kioski na targowiskach sprzedające inne środki spożywcze	23b	91	2	4	92	19050	4		4	
Magazyny hurtowe	24	943	5	54	389	89150	82	2	80	
w tym: hurtownie suplementów diety	24a	101		28	10	2650	30	1	29	
Obiekty ruchome i tymczasowe	25	501	25	15	695	155830	148	3	145	
Środki transportu	26	404		1	12	2650	6		6	
Inne obiekty obrotu żywnością	27	662	17	58	199	46280	246	1	245	19
<b>Obiekty żywienia zbiorowego</b>										

**ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI**

**RAPORT ROCZNY 2018**

Zakłady żywienia zbiorowego otwarte	28	8833	226	83	6378	1564820	337	6	331	2
w tym: zakłady małej gastronomii	28a	3254	85	25	1928	442300	138	3	135	
wagony gastronomiczne (restauracyjne i barowe)	28b	1								
Zakłady żywienia zbiorowego zamknięte	29	3663	62	13	1317	309580	124		124	3
a) stołówki pracownicze	29a	131	1	1	84	21050	7		7	
b) bufety przy zakładach pracy	29b	109	3	2	72	13850	14		14	
c) stołówki w domach wczasowych	29c	276	2	3	198	51700	6		6	
d) bloki żywienia w szpitalach	29d	239	2		46	11450	1		1	
w tym: żywienie w systemie cateringowym	29d 1	96			23	6450				
e) kuchnie niemowlęce	29e	3								
f) bloki żywienia w sanatoriach i prewentoriach	29f	71	2		31	9150				
w tym: żywienie w systemie cateringowym	29f 1	7			1	100				
g) bloki żywienia w domach opieki społecznej	29g	164	5	3	90	23750	11		11	
w tym: żywienie w systemie cateringowym	29g 1	24	1		12	4000	5		5	
h) stołówki w żłobkach i domach małego dziecka	29h	148	2		42	8530	4		4	1
i) stołówki szkolne	29i	879	18	1	177	33900	17		17	
w tym: żywienie w systemie cateringowym	29i 1	149	2		20	2950	3		3	
j) stołówki w bursach i internatach	29j	88			19	3800	1		1	
k) stołówki na koloniach/półkoloniach/obozach/zimowiskach	29k	95	2	3	80	19000	3		3	
l) stołówki w przedszkolach	29l	782	8		166	34350	25		25	1
w tym: żywienie w systemie cateringowym	29l 1	266	6		79	17700	20		20	1
ł) stołówki w domach dziecka i młodzieży	29ł	12			5	1300				
m) stołówki studenckie	29 m	7			5	1100				
n) stołówki w zakładach specjalnych i wychowawczych	29n	58			8	1050				
o) zakłady usług cateringowych	29o	320	9		206	55450	18		18	1
p) inne zakłady żywienia	29p	281	8		88	20150	17		17	
Razem (wiersze 01-29)	30	33234	646	825	20200	4493250	1418	33	1385	41
Wytwórnice materiałów i	31	42			12	3700				

# ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

## RAPORT ROCZNY 2018

wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością										
Miejsca obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością	32	54		5	19	3600	1	1		1
w tym: a) hurtownie	32a	20		2	6	1300	1	1		
b) sklepy	32b	34		3	13	2300				1
Razem (wiersze 31-32)	33	96		5	31	7300	1	1		1
<b>Ogółem</b>	<b>34</b>	<b>33 330</b>	<b>646</b>	<b>830</b>	<b>20231</b>	<b>4500550</b>	<b>1419</b>	<b>34</b>	<b>1385</b>	<b>42</b>

### 2.2.2. Graniczna kontrola sanitarna

W 2018 roku żywność oraz materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością przywożone z państw niebędących członkami Unii Europejskiej oraz członkami Europejskiego Porozumienia o Wolnym Handlu (EFTA) i wprowadzane do obrotu w Polsce podlegały granicznej kontroli sanitarnej zgodnie z procedurą PK/NG/01 „Urzędowa kontrola spełniania wymagań zdrowotnych przez żywność oraz materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością objęte kontrolą graniczną”.

Graniczna kontrola sanitarna była przeprowadzana wobec:

- towarów określonych w *rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 8 grudnia 2011 r. w sprawie wykazu towarów, które podlegają granicznej kontroli sanitarnej (Dz. U. Nr 272, poz. 1612)*.
- towarów określonych w przepisach Unii Europejskiej dot. szczególnych warunków przywozu lub zwiększonego poziomu kontroli towarów przywożonych z państw trzecich.

Zgodnie z przepisami ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia osoba odpowiedzialna za przywóz towarów powiadamiała właściwy organ PIS nie później niż na 48 godzin przed planowanym przywozem towarów, a w przypadku środków spożywczych nietrwałych mikrobiologicznie nie później niż na 24 godziny. Wzór wniosku o przeprowadzenie kontroli określa *rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 14 lutego 2007 r. w sprawie wzorów wniosku o dokonanie granicznej kontroli sanitarnej oraz świadectwa spełniania wymagań zdrowotnych (Dz. U. Nr 44, poz. 286)*.

Graniczne kontrole sanitarne były przeprowadzane przez 10 granicznych stacji sanitarno-epidemiologicznych i właściwe powiatowe stacje sanitarno-epidemiologiczne. Kontrole graniczne odbywały się w punktach kontroli granicznej – w przejściach

granicznych wyznaczonych w *rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 24 września 2007 r. w sprawie wykazu przejść granicznych właściwych dla przeprowadzania granicznej kontroli sanitarnej (Dz. U. Nr 196, poz. 1423 z późn. zm.)*. W przypadku kontroli granicznych przeprowadzanych wewnątrz kraju, kontrola dokumentacji odbywała się w punkcie kontroli granicznej, a kontrole identyfikacyjne i bezpośrednie (łącznie z pobraniem próbek) były przeprowadzane przez powiatowe organy PIS wewnątrz kraju.

Organy PIS przeprowadziły w 2018 roku 72 466 granicznych kontroli sanitarnych. W ramach granicznej kontroli sanitarnej przeprowadzano kontrolę dokumentacji przewozowej istotnej ze względu na identyfikację partii produktu (karnet TIR lub CMR, specyfikacje, faktury, SAD) oraz inne dokumenty dotyczące towaru, w tym potwierdzające zgodność produktu z wymaganiami zawartymi w obowiązujących przepisach. Ocenie podlegały również warunki transportu i składowania, opakowania, znakowanie, temperatura. W przypadku podejrzenia niezgodności z wymaganiami pobierano próbki do badań laboratoryjnych. Próbkę były również pobierane zgodnie z wytycznymi zawartymi w *Planie pobierania próbek do badania żywności w ramach urzędowej kontroli i monitoringu dla PIS na rok 2018*, w części dotyczącej granicznej kontroli sanitarnej.

W wyniku przeprowadzonych kontroli właściwy organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej wydawał świadectwo stwierdzające spełnianie przez towary objęte graniczną kontrolą sanitarną wymagań zdrowotnych. W przypadku stwierdzenia, że towary nie spełniały obowiązujących wymagań zdrowotnych, organy PIS podejmowały działania określone w art. 18—21 rozporządzenia nr 882/2004.

W ramach kontroli granicznej organy PIS współpracowały z organami celnymi na podstawie *rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 10 marca 2017 r. w sprawie współpracy organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej z organami celnymi w zakresie granicznych kontroli sanitarnych (Dz. U. poz.567)*. Organy celne nadawały dopuszczalne przeznaczenie celne, zgodnie z warunkami określonymi w świadectwie stwierdzającym spełnianie przez towary objęte graniczną kontrolą sanitarną wymagań zdrowotnych albo zgodnie z działaniami podjętymi przez organ PIS w odniesieniu do danego towaru.

W wyniku przeprowadzonych kontroli właściwe organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej wydały 780 38 świadectw stwierdzających spełnianie wymagań zdrowotnych przez importowaną żywność lub materiały i wyrobów przeznaczone do kontaktu z żywnością, które były podstawą dla organów celnych do nadania dopuszczalnego

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2018

przeznaczenia celnego. Wobec 171 przesyłek wydano decyzję zakazującą wprowadzenia towaru na teren UE lub nakazującą zmianę jego przeznaczenia.

Koszty związane z przeprowadzaniem granicznych kontroli sanitarnych zostały uwzględnione w opłatach uiszczanych przez importerów zgodnie z *rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 5 października 2017 r. w sprawie opłat za czynności wykonywane przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej w ramach urzędowej kontroli żywności (Dz.U. poz. 2012)*.

Szczegółowe dane dotyczące granicznych kontroli sanitarnych przeprowadzonych w 2018 roku przez organy PIS w ramach nadzoru nad środkami spożywczymi oraz materiałami lub wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością zostały zawarte w poniższej tabeli.

Tabela 55 Graniczna kontrola sanitarna w 2018 r

Nazwa stacji/województwo	Liczba przeprowadzonych kontroli/liczba partii	Liczba wydanych świadectw jakości zdrowotnej/CED	Liczba decyzji zakazujących wprowadzenie na teren UE lub zmiana przeznaczenia
GSSE Dorohusk	2857	2443	6
GSSE Elbląg	234/234	234/0	0
GSSE Gdynia	19710/34785	14923	87
GSSE Hrebenne	4932/4932	4811/103	68
GSSE Koroszczyń	1899	2007/113	3
GSSE Przemyśl	8290/8290	8254/19	0
GSSE Suwałki	881/2500	825/51	0
GSSE Szczecin	421/0	414/7	0
GSSE Świnoujście	15	18/0	0
GSSE Warszawa	12820/12820	12802/12	1
dolnośląskie	2440/12818	2588	0



ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

RAPORT ROCZNY 2018

Nazwa stacji/województwo	Liczba przeprowadzonych kontroli/liczba partii	Liczba wydanych świadectw jakości zdrowotnej/CED	Liczba decyzji zakazujących wprowadzenie na teren UE lub zmiana przeznaczenia
kujawsko-pomorskie	196/2449	1118	0
lubelskie	498/735	558	0
lubuskie	175/457	175/174 (w tym 1 o niespełnieniu wymagań)	0
łódzkie	2370/8945	2686/224	2
małopolskie	4407/5264	4609/0	0
mazowieckie	6480/15280	9140	0
opolskie	802/3018	848	0
podkarpackie	179/1250	305	0
podlaskie	130/243	166/97 (w ramach eksportu)	0
pomorskie	665/1579	665	1
śląskie	4250/7444	4671/0	0
świętokrzyskie	71/161	101 (w tym 9 świadectw jakości zdrowotnej dla żywności przeznaczonej do innych krajów (tranzyt))	1
warmińsko - mazurskie	5/10	9 (w tym 2 świadectw, w których zakazano wprowadzenia do obrotu środka spożywczego)	2
wielkopolskie	2419/8203	3236/89	0
zachodniopomorskie	252/495	432	0

# ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

## RAPORT ROCZNY 2018

### 2.3. PAŃSTWOWA INSPEKCJA OCHRONY ROŚLIN I NASIENICTWA

#### Sektor nadzoru nad wprowadzaniem do obrotu, konfekcjonowaniem i stosowaniem środków ochrony roślin

Tabela 56 Szczegółowe zestawienie liczby sankcji karnych w podziale na poszczególne rodzaje kontroli.

Rodzaj kontroli	Liczba kontroli planowanych	Liczba kontroli interwencyjnych / problemowych	Liczba re-kontroli	Ogółem	Odpowiedzialność karna		
					wnioski do sądu	mandaty	decyzje o opłacie sankcyjnej
<b>A</b> – kontrole w punktach konfekcjonowania środków ochrony roślin i obrotu materiałem siewnym zaprawionym śor, w miejscach wytwarzania, u producentów, w hurtowniach, magazynach, punktach obrotu detalicznego, na targowiskach i w innych miejscach, gdzie jest lub może być prowadzony obrót śor i zaprawionym materiałem siewnym, u posiadaczy zezwoleń/pozwoleń MRiRW, miejscach składowania śor, w firmach logistycznych, transportowych, u przewoźników, na przejściach granicznych, w portach, na lotniskach, prowadzenie reklamy i inne	5512	1 076	38	6626	15	156	22
<b>B</b> – kontrole w gospodarstwach prowadzących towarową produkcję roślinną, w magazynach płodów rolnych, w strefach ochronnych, na terenie uzdrowisk, otulin parków narodowych i rezerwatów oraz w innych miejscach, gdzie stosowanie śor może być ograniczone lub zabronione	21888	1 089	335	23312	8	1092	0
<b>C</b> – kontrole przedsiębiorców/podmiotów prowadzących badania sprawności technicznej sprzętu do stosowania śor	628	2	7	637	0	0	0
<b>D</b> – kontrole przedsiębiorców/ podmiotów prowadzących szkolenia w zakresie śor	491	2	0	493	1	0	0
Inne kontrole nie ujęte w zestawieniu (np. kontrole mediów pod kątem reklamy, jednostki IP)	34	30	0	64	0	1	0
<b>Razem</b>	<b>28 553</b>	<b>2 199</b>	<b>380</b>	<b>31 132</b>	<b>24</b>	<b>1249</b>	<b>22</b>

Spośród przeprowadzonych 6 626 kontroli typu A, 213 stanowiły kontrole w toku których stwierdzono nieprawidłowości. Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości to: brak szkolenia w zakresie doradztwa, oferowanie przeterminowanych środków ochrony roślin i niewłaściwie zaetykietowanych.

# ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

## RAPORT ROCZNY 2018

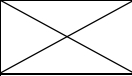
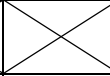
W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami wydano 156 mandatów karnych, 22 decyzje o określeniu opłaty sankcyjnej, 38 decyzji o wycofaniu środków ochrony roślin z obrotu i złożono 15 wniosków do sądu. W analizowanym okresie wydano także 16 decyzji zakazujących wykonywania działalności w zakresie wprowadzenia do obrotu śór, 8 decyzji określających opłatę stanowiącą równowartość kosztów przeprowadzenia analiz laboratoryjnych śór, 4 decyzje w sprawie wstrzymania obrotu śór lub produktem do czasu zakończenia badań laboratoryjnych, 2 decyzje o wykreśleniu na wniosek z rejestru przedsiębiorców. Powodem określenia opłaty sankcyjnej była sprzedaż środków ochrony roślin, które nie były dopuszczone do obrotu przez ministra właściwego do spraw rolnictwa (Tabela 57).

Tabela 57 Szczegółowe zestawienie nieprawidłowości wykazanych podczas kontroli wprowadzania do obrotu i konfekcjonowania środków ochrony roślin w układzie krajowym.

Kontrolowany zakres	Liczba kontroli z nieprawidłowościami			Odpowiedzialność karna	
	Liczba kontroli planowanych z nieprawidłowościami	Liczba kontroli interwencyjnych/ problemowych z nieprawidłowościami	Liczba rekontroli z nieprawidłowościami	Wnioski do sądu	Mandaty
posiadanie wpisu do rejestru	2	21	8	11	
posiadanie szkolenia w zakresie doradztwa dotyczącego śór	67	9	1	0	68
warunki przechowywania śór przeterminowanych lub	10	2	0	0	10
prowadzenie i przechowywanie dokumentacji dotyczącej śór	15	11	0	0	18
zbywanie śór w pomieszczeniu, w którym jest prowadzona sprzedaż żywności lub pasz	0	0	0	0	0
sprzedaż śór poza punktem stałej lokalizacji, zastosowanie automatu, samoobsługi	1	3	0	0	4
możliwość konsultacji z osobą posiadającą szkolenie w zakresie doradztwa	0	2	0	0	2
oferowanie zawarcia umowy zbycia śór na odległość	1	4	1	0	5
materiały reklamowe śór *	12	1	0		

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2018

respektowanie zakazu sprzedaży śró osobie nietrzeźwej lub niepełnoletniej	0	0	0	0	0
podawanie informacji niezgodnych z podanymi w etykiecie wymaganiami	3	5	0	0	8
zbywanie śró przeznaczonego dla użytkownika profesjonalnego osobie, która spełnia wymagania określone w art. 28 ustawy o śró	34	5	0	1	22
opakowanie * (nieuszczelne, uszkodzone, zastępcze, niezgodne z wymaganiami zezwolenia/pozwolenia*)	10	7	0	0	9
etykieta*	39	20	0	0	7
konfekcjonowanie śró zgodnie art. 25 ust. 5 ustawy o śró *	2	1	0	0	2
dopuszczenie środka ochrony roślin do obrotu *	17	37	0		
termin ważności śró *	40	47	0	0	17
zaprawiony materiał siewny*	6	12	3	3	13
uniemożliwianie lub utrudnianie Inspekcji wykonywania czynności urzędowych	0	1	0	1	0

*\*) 1 nieprawidłowość = 1 rodzaj środka ochrony roślin lub zaprawionego materiału siewnego*

W 2018 roku Inspekcja wydała 38 decyzji o wycofaniu z obrotu 11 969,5 kg/l środków ochrony roślin w tym: bez wymaganego zezwolenia/pozwolenia, przeterminowanych, w opakowaniach niespełniających wymagań zezwolenia/pozwolenia, niewłaściwie zaetykietowanych, o zmienionym składzie lub właściwościach fizyczno-chemicznych oraz 2 000 kg materiału siewnego zaprawionego środkiem ochrony roślin niezgodnie z wymaganiami.

W wyniku przeprowadzonych kontroli stosowania środków ochrony roślin, w 1 512 przypadkach stwierdzono nieprawidłowości, wystawiono 1092 mandatów karnych oraz złożono 8 wniosków do sądu (*Tabela 58*).

Nieprawidłowości dotyczyły przede wszystkim: użycia środka ochrony roślin niezgodnie z zakresem stosowania określonym w etykiecie środka, braku ukończenia szkolenia, niepoprawnego prowadzenia dokumentacji zabiegów wykonywanych przy użyciu śró oraz braku badania sprawności technicznej sprzętu do wykonywania zabiegów.

# ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

## RAPORT ROCZNY 2018

Tabela 58 Szczegółowe zestawienie liczby nieprawidłowości wykazanych podczas kontroli stosowania środków ochrony roślin w układzie krajowym.

Rodzaj nieprawidłowości	Liczba stwierdzonych nieprawidłowości w			Liczba zaleceń		Odpowiedzialność karna	
	kontrolach planowanych	kontrolach interwencyjnych/ problemowych	re-kontrolach	Wydanych	zrealizowanych	wnioski do sądu	mandaty
dokumentacja dot. stosowanych środków	239	116	34	380	113	2	238
użycie środków niedopuszczonego do obrotu	4	9	3	15	4	0	14
użycie środków niezgodnie z zakresem stosowania	259	270	55	548	199	5	497
użycie środków przeterminowanego	2	3	0	5	2	0	5
warunki bezpiecznego stosowania środków	53	141	12	196	74	0	189
warunki przechowywania	6	7	2	14	6	0	7
posiadanie aktualnego zaświadczenia potwierdzającego ukończenie szkolenia	262	105	4	344	76	2	257
badanie sprawności technicznej sprzętu do wykonywania zabiegów	270	48	10	313	128	1	172

### Integrowana Produkcja Roślin

W 2018, w trakcie kontroli w jednostkach certyfikujących stwierdzono przyjmowanie wniosków po ustawowym terminie oraz wydanie certyfikatu niezgodnie z art. 57 ust. 1-3 ustawy o środkach ochrony roślin.

W wyniku prowadzonych kontroli u producentów IP, Państwowa Inspekcja Ochrony Roślin i Nasiennictwa stwierdziła zastosowanie środków ochrony roślin niezgodnie z etykietą.

**Badania pozostałości środków ochrony roślin w płodach rolnych**

W ramach urzędowej kontroli przebadano m.in. 1 167 próbek owoców i 1 244 próbek warzyw. Próbkę pobierano w różnych okresach wegetacji roślin i po zbiorze. Na 3 149 przebadanych próbek, 1 440 (45,7 %) nie zawierało pozostałości środków ochrony roślin. W 1 295 próbkach (41,1 %) wykryto pozostałości pozostające poniżej najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości (NDP) zawierających środki ochrony roślin dopuszczone dla danej uprawy. Natomiast w 346 próbkach (11 %) oznaczono pozostałości poniżej NDP środków ochrony roślin niedopuszczonych do danej uprawy.

Łącznie, na 3 149 przebadanych próbek, przekroczenia najwyższych dopuszczalnych poziomów (NDP) zastosowanych środków ochrony roślin stwierdzono w 68 próbkach (2,16 %). Przekroczenia NDP stwierdzono w owocach jabłoni, porzeczki, agrestu, malin, wiśni, w kapuście pekińskiej, brokule, buraku ćwikłowym, grochu zielonym, kapuście głowiastej, kapuście brukselskiej, koprze, pasternaku, pietruszce, pomidorach, marchwi, rukoli, selerze, ogórkach, szpinaku, pszenicy i soi. Substancje czynne, które wykryto w ww. produktach to m.in.: chloropiryfos, propikonazol, karbendazym, dimetoat, triademenol, tiametoksam, tetrakonazol, spiridiklofen, prosulfkarb.

Przekroczenia najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości w żywności objęte były procedurą powiadamiania zgodnie z Systemem Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach – RASFF. W 2018 roku Główny Inspektorat Ochrony Roślin i Nasiennictwa otrzymał 39 powiadomień RASFF, które dotyczyły w 5 przypadkach jabłek, 5 - kapusty pekińskiej, 5 - selera, 4 - porzeczki czarnej, 2 - rukoli, 2 – brokułu, 2 – porzeczki czerwonej, 2 - maliny oraz po 1 szpinaku, czereśni, kopru, pomidorów, ogórków, pszenicy, pasternaku, soi, marchwi, pietruszki, kapusty brukselskiej i buraka ćwikłowego.

*Tabela 59 Substancje czynne notyfikowane w powiadomieniach RASFF*

Substancja/substancje czynne	Liczba wykryć
bifentryna	1
chloropiryfos	15
chlorotalonil	1

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2018

cypermetryna	1
dimetoat	3
ditiokarbaminiany	1
karbendazym	4
karboksyna	1
pendimetalina	1
pirymifos-ME	1
propikonazol	4
prosulfkarb	2
spiridiklofen	2
tebukonazol	1
tetrakonazol	2
tiametoksam	2
triademenol	2

### SEKTOR ZDROWIA ROŚLIN – NADZÓR FITOSANITARNY

#### Częstotliwość i rodzaj niezgodności z przepisami

W roku 2018, w wyniku prowadzonych inspekcji i wykonanych analiz laboratoryjnych, stwierdzono występowanie 15 różnych organizmów kwarantannowych i regulowanych. Obecność tych organizmów odnotowano w 837 miejscach produkcji.

#### Bakterie

W roku sprawozdawczym w grupie bakterii stwierdzono 3 organizmy kwarantannowe: *Clavibacter michiganensis* ssp. *sepedonicus*, *Ralstonia solanacearum* oraz *Xanthomonas campestris* pv. *phaseoli*.

W odniesieniu do bakterii *Clavibacter michiganensis* ssp. *sepedonicus* – sprawcy bakteriozy pierścieniowej ziemniaka, wykonano 25 930 kontroli zdrowotności, a ich liczba zwiększyła się o ok. 8% w porównaniu do roku 2017 (23 739 kontroli). Liczba przeprowadzonych kontroli zdrowotności w odniesieniu do tej bakterii była zróżnicowana

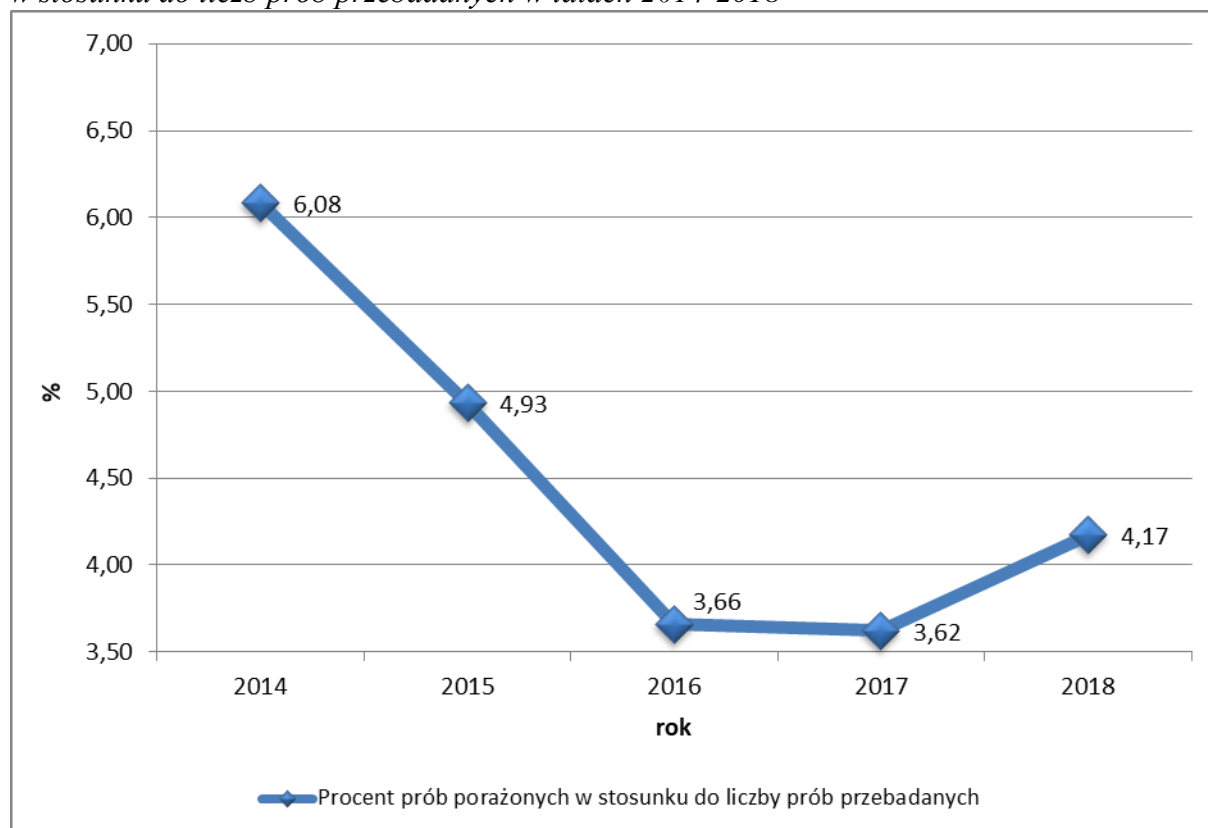
w poszczególnych województwach.

W wyniku prowadzonych działań kontrolnych, ww. bakterię stwierdzono w **743 miejscach produkcji**, wobec 693 wystąpień w 2017 r. Najwięcej miejsc produkcji porażonych tą bakterią odnotowano w województwach: mazowieckim – 160, lubelskim – 131 oraz małopolskim – 128. Najmniejszą zaś liczbę porażonych miejsc produkcji odnotowano w województwach: opolskim – 8, pomorskim – 9 oraz lubuskim – 10.

Analizując wykrycia tego organizmu na przestrzeni ostatnich 5 lat, należy stwierdzić, że w bieżącym okresie sprawozdawczym wzrosła liczba porażonych miejsc produkcji w porównaniu do lat 2016 i 2017, natomiast była nadal mniejsza w porównaniu do lat 2014-2015.

Odnosząc się natomiast do udziału prób porażonych przez bakterię w stosunku do prób przebadanych, w roku sprawozdawczym odnotowano wzrost tego współczynnika w porównaniu do lat 2016 i 2017, oraz spadek w porównaniu do lat 2014 i 2015. Dane uwzględniono na poniższym wykresie.

Wykres 13 Procent prób porażonych bakterią *Clavibacter michiganensis* ssp. *sepedonicus* w stosunku do liczb prób przebadanych w latach 2014-2018



Drugą bakterią, wykrytą w 2018 roku była *Ralstonia solanacearum* – sprawca



śluzaka ziemniaka. W roku sprawozdawczym kontrole pod kątem występowania tego organizmu prowadziły wszystkie wojewódzkie inspektoraty – łącznie w skali kraju wykonano 29 447 kontroli. W porównaniu do roku 2017 liczba kontroli pod kątem tej bakterii zwiększyła się o ok. 7%. Liczba przeprowadzonych kontroli zdrowotności w odniesieniu do tej bakterii była zróżnicowana w poszczególnych województwach. W 2018 roku odnotowano **5 przypadków wykryć** ww. bakterii, w tym 3 przypadki w bulwach ziemniaka oraz 2 przypadki w roślinach *Rosa* sp., uprawianych z przeznaczeniem na kwiat cięty. Wykrycia bakterii w bulwach ziemniaka odnotowano w województwach: dolnośląskim – 2 przypadki, w tym jedno wykrycie dotyczyło ziemniaków pochodzących z Grecji, podlaskim – 1 wykrycie w ziemniakach pochodzących z Egiptu oraz w małopolskim i śląskim – po 1 wykryciu w roślinach *Rosa* sp.

Kolejną, wykrytą w roku 2018 bakterią była *Xanthomonas campestris* pv. *phaseoli* – sprawca ostrej bakteriozy fasoli. W 2018 roku pod kątem tego organizmu wykonano 314 kontroli zdrowotności, a ich liczba zmniejszyła się o ok. 13% w porównaniu do roku 2017. Kontrole zdrowotności pod kątem tego organizmu prowadzono w 11 województwach, a ich liczba w poszczególnych województwach była zróżnicowana (Tabela). Analizując wykrycia bakterii na przestrzeni ostatnich 5 lat, należy stwierdzić, że w bieżącym okresie sprawozdawczym była to najniższa liczba wykryć tej bakterii - **6 porażonych miejsc produkcji** (Tabela). W roku 2018 bakteria *Xanthomonas campestris* pv. *phaseoli* została wykryta w 4 województwach: wielkopolskim i kujawsko-pomorskim – po 2 porażone miejsca produkcji oraz w lubelskim i łódzkim – po 1.

### Grzyby

W 2018 r. w grupie grzybów stwierdzono 2 organizmy: kwarantannowy – *Synchytrium endobioticum* oraz regulowany – *Phytophthora ramorum*.

W odniesieniu do grzyba *Synchytrium endobioticum* – sprawcy raka ziemniaka, przeprowadzono łącznie w skali całego kraju 16 194 kontrole. Liczba kontroli pod kątem tego organizmu w 2018 roku kształtowała się na zbliżonym poziomie do w roku 2017 (16 262 kontrole). Kontrole pod kątem tego organizmu były prowadzone we wszystkich województwach, a ich liczba była zróżnicowana. Grzyb *Synchytrium endobioticum* został wykryty w **1 miejscu produkcji**, w województwie małopolskim. Na przestrzeni ostatnich 5 lat organizm ten był stwierdzany tylko w województwie małopolskim, a liczba wykryć

w poszczególnych latach wynosiła od 1 do 5 porażonych miejsc produkcji.

Drugim organizmem z tej grupy, wykrytym w 2018 r. był grzyb *Phytophthora ramorum*. W okresie sprawozdawczym, w całym kraju wykonano 9 749 kontroli zdrowotności pod kątem obecności tego grzyba. W porównaniu do roku 2017 liczba kontroli zmniejszyła się o ok. 6%. Najwięcej kontroli przeprowadzono w województwach: dolnośląskim, mazowieckim oraz śląskim. Organizm ten został wykryty w **4 miejscach produkcji** na roślinach *Rhododendron* sp., w województwach: małopolskim, opolskim, podlaskim oraz warmińsko-mazurskim. Na przestrzeni ostatnich 5 lat notowano pojedyncze przypadki wykryć tego organizmu w kraju z wyjątkiem 2017 roku, kiedy to organizm ten wykryty został w 11 miejscach produkcji.

### Wirusy i organizmy wirusopodobne

W grupie wirusów i organizmów wirusopodobnych stwierdzono 6 organizmów kwarantannowych: Plum pox virus, Apple proliferation mycoplasm, Pear decline mycoplasm, Pepino mosaic virus, Tomato spotted wilt virus oraz Candidatus Phytoplasma ulmi.

W roku sprawozdawczym przeprowadzono 6 425 kontroli zdrowotności pod kątem występowania wirusa **Plum pox virus** – sprawcy szarki śliw. W porównaniu do roku 2017 liczba kontroli zmniejszyła się o ok. 19%. Najwięcej kontroli przeprowadzono w województwach: lubelskim, mazowieckim oraz podkarpackim. Obecność wirusa odnotowano w **25 miejscach produkcji**, w 8 województwach. Na przestrzeni ostatnich 5 lat największą liczbę porażonych miejsc produkcji odnotowano w roku 2016, kiedy to stwierdzono ww. wirusa w 45 miejscach produkcji, a najmniejszą - w bieżącym okresie sprawozdawczym.

Kolejnym, wykrytym w 2018 r. organizmem z tej grupy była mikoplazma – **Apple proliferation mycoplasm** – sprawca proliferacji jabłoni. W roku sprawozdawczym przeprowadzono 4 893 kontrole zdrowotności pod kątem obecności tego organizmu. W porównaniu do roku ubiegłego, liczba kontroli zmniejszyła się o ok. 8%. Najwięcej kontroli wykonano w województwach: mazowieckim i lubelskim, a najmniej w województwach: pomorskim, opolskim i zachodniopomorskim. Organizm ten został stwierdzony w **8 miejscach produkcji**, w województwach: lubelskim – 3, małopolskim i śląskim – po 2 oraz warmińsko-mazurskim – 1. Analizując wykrycia tego organizmu na przestrzeni ostatnich 5 lat, należy stwierdzić, że organizm ten wykrywany był w każdym

roku, w kilku miejscach produkcji.

W odniesieniu do organizmu **Pear decline mycoplasma** – sprawcy zamierania gruszy, w roku sprawozdawczym przeprowadzono 1 765 kontroli zdrowotności. W porównaniu do roku 2017 liczba kontroli zmniejszyła się o ok. 9%. Liczba kontroli zdrowotności pod kątem tego organizmu była zróżnicowana w poszczególnych województwach (Tabela). Pear decline mycoplasma została stwierdzona w **5 miejscach produkcji**, w województwach: śląskim – 4 oraz lubelskim – 1. Na przestrzeni ostatnich 5 lat, największą liczbę wykryć tego organizmu odnotowano w latach 2017 i 2018 – po 5 miejsc produkcji, natomiast w latach 2014-2016 były to pojedyncze wykrycia w skali całego kraju.

W bieżącym roku sprawozdawczym wykryty został także wiroid **Pepino mosaic virus** – sprawca mozaiki pepino. W 2018 roku przeprowadzono 48 kontroli zdrowotności pod kątem tego organizmu. Kontrole pod kątem tego wiroida były prowadzone w 7 województwach (Tabela). Organizm został wykryty w **1 miejscu produkcji**, w województwie podkarpackim. Ostatni raz był on stwierdzony w Polsce w 2014 roku, natomiast w latach 2015-2017 nie odnotowano jego obecności w materiale rozmnożeniowym roślin żywicielskich.

Kolejnym, wykrytym w roku 2018 organizmem z tej grupy był wirus **Tomato spotted wilt virus** – sprawca brązowej plamistości pomidora. W odniesieniu do tego organizmu, w roku sprawozdawczym wykonano 2 118 kontroli zdrowotności materiału rozmnożeniowego chryzantemy. Wirus ten został stwierdzony w **2 miejscach produkcji**, w województwie łódzkim. Na przestrzeni ostatnich 5 lat organizm ten był stwierdzony ostatni raz w 2014 roku.

Ostatnim, wykrytym w 2018 r. organizmem kwarantannowym z tej grupy była mikoplazma *Candidatus Phytoplasma ulmi* – sprawca żółtaczki wiązu. Obecność tego organizmu odnotowano w województwie śląskim. Było to pierwsze w Polsce wykrycie organizmu *Candidatus Phytoplasma ulmi*. Porażone drzewa wiązu (*Ulmus* sp.) wykazywały objawy chorobowe.

### Nicienie

W roku sprawozdawczym, wykryto 3 gatunki nicieni: *Globodera rostochiensis*, *Ditylenchus destructor* oraz *Ditylenchus dipsaci*.

W odniesieniu do nicienia *Globodera rostochiensis* (mątwik ziemniaczany)

przeprowadzono 9 961 kontroli zdrowotności. W stosunku do poprzedniego okresu sprawozdawczego liczba kontroli nieznacznie się zmniejszyła (o ok. 4%). Najwięcej kontroli pod kątem tego organizmu przeprowadzono w województwach: wielkopolskim, lubelskim i mazowieckim (Tabela). Obecność tego nicienia odnotowano w **28 miejscach produkcji**, w 9 województwach. Najwięcej porażonych miejsc produkcji nicieniem *Globodera rostochiensis* odnotowano w województwach: lubelskim - 10 i mazowieckim - 6. Pozostałe przypadki wykryć dotyczyły 1-3 miejsc produkcji w województwie. Analizując wykrycia mątwika ziemniaczanego, należy stwierdzić, że w roku sprawozdawczym odnotowano najniższą liczbę porażonych miejsc produkcji na przestrzeni ostatnich 5 lat.

Kolejnym nicieniem wykrytym w 2018 roku był *Ditylenchus destructor* (niszczyk ziemniaczak). Po kątem tego organizmu przeprowadzono 2 175 kontroli zdrowotności. W porównaniu do poprzedniego okresu sprawozdawczego liczba kontroli zmniejszyła się o ok. 15%. Najwięcej kontroli przeprowadzono w województwach: zachodniopomorskim, wielkopolskim i lubelskim (Tabela). Nicień *Ditylenchus destructor* został stwierdzony w **2 miejscach produkcji**, w województwie lubelskim. Na przestrzeni ostatnich 5 lat organizm ten wykrywany był corocznie, w kilku miejscach produkcji (od 2 do 5), w skali stałego kraju. W przypadku nicienia *Ditylenchus dipsaci* (niszczyk zjadliwy), w 2018 roku przeprowadzono 504 kontrole zdrowotności. W porównaniu do roku 2017 liczba kontroli zmniejszyła się o ok. 17%. Najwięcej kontroli przeprowadzono w województwach: wielkopolskim, mazowieckim i łódzkim. Organizm ten został wykryty w **1 miejscu produkcji**, w województwie świętokrzyskim. Na przestrzeni ostatnich 5 lat organizm ten, wykrywany był corocznie - od 1 do 4 porażonych miejsc produkcji w roku, w skali całego kraju.

#### Owady

W 2018 r., został wykryty organizm regulowany – *Quadraspidiotus perniciosus* (tarcznik niszczyciel). W roku sprawozdawczym przeprowadzono 14 618 kontroli zdrowotności pod kątem tego organizmu. Najwięcej kontroli przeprowadzono w województwach: mazowieckim, podkarpackim oraz lubelskim (Tabela). Obecność tarczownika niszczyciela odnotowano w **5 miejscach produkcji**, w województwie lubelskim. Na przestrzeni ostatnich 5 lat, organizm ten stwierdzany był jeszcze dwukrotnie – w 2015 i 2016 r.

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2018

Tabela 60 Liczba przypadków/miejsc produkcji, w których w 2018 roku wykryto określone organizmy kwarantannowe i regulowane w poszczególnych województwach

Organizm kwarantannowy/regulowany	dolnośląskie	kujawsko-pomorskie	lubelskie	lubuskie	łódzkie	małopolskie	mazowieckie	opolskie	podkarpackie	podlaskie	pomorskie	śląskie	świętokrzyskie	warmińsko-mazurskie	wielkopolskie	zachodniopomorskie	Razem
Apple proliferation mycoplasma			3			2						2		1			<b>8</b>
Candidatus Phytoplasma ulmi												1					<b>1</b>
<i>Clavibacter michiganensis</i> ssp. <i>sepedonicus</i>	28	15	131	10	20	128	160	8	19	67	9	35	47	27	24	15	<b>743</b>
<i>Ditylenchus destructor</i>			2														<b>2</b>
<i>Ditylenchus dipsaci</i>													1				<b>1</b>
<i>Globodera rostochiensis</i>	1		10		3		6		1	1	2	1			3		<b>28</b>
Pear decline mycoplasma			1									4					<b>5</b>
Pepino mosaic virus									1								<b>1</b>
<i>Phytophthora ramorum</i>						1		1		1				1			<b>4</b>
Plum pox virus		2	7		2	3	2		6			2	1				<b>25</b>
<i>Quadrascidiotus perniciosus</i>			5														<b>5</b>
<i>Ralstonia solanacearum</i>	2 <sup>1)</sup>					1 <sup>3)</sup>				1 <sup>2)</sup>		1 <sup>3)</sup>					<b>5</b>
<i>Synchytrium endobioticum</i>						1											<b>1</b>
Tomato spotted wilt virus					2												<b>2</b>

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2018

<i>Xanthomonas campestris</i> pv. <i>phaseoli</i>		2	1		1										2		<b>6</b>
<b>Liczba miejsc produkcji w województwie, w których wykryto organizmy kwarantannowe</b>	<b>31</b>	<b>19</b>	<b>160</b>	<b>10</b>	<b>28</b>	<b>136</b>	<b>168</b>	<b>9</b>	<b>27</b>	<b>70</b>	<b>11</b>	<b>46</b>	<b>49</b>	<b>29</b>	<b>29</b>	<b>15</b>	<b>837</b>

<sup>1)</sup> w 1 przypadku wykrycie dotyczyło ziemniaków pochodzących z Grecji

<sup>2)</sup> wykrycie bakterii w ziemniakach pochodzących z Egiptu

<sup>3)</sup> wykrycie bakterii w roślinach *Rosa* sp.

# ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

## RAPORT ROCZNY 2018

Tabela 61 Wykaz organizmów kwarantannowych i regulowanych wraz z roślinami i przedmiotami, na których zostały stwierdzone te organizmy w roku 2018

Grupa organizmów	Organizm kwarantanny/regulowany	Porażone rośliny
Bakterie	<i>Clavibacter michiganensis</i> ssp. <i>sepedonicus</i>	ziemniak
	<i>Ralstonia solanacearum</i>	ziemniak, róża
	<i>Xanthomonas campestris</i> pv. <i>phaseoli</i>	fasola (nasiona)
Grzyby	<i>Synchytrium endobioticum</i>	gleba
	<i>Phytophthora ramorum</i>	różanecznik
Wirusy i organizmy wirusopodobne	Plum pox virus	brzoskwinia, czereśnia, nektaryna, morela, migdałowiec, wiśnia, śliwa
	Pear decline mycoplasma	grusza
	Apple proliferation mycoplasma	jabłoń
	Candidatus Phytoplasma ulmi	wiąz
	Pepino mosaic virus	pomidor (nasiona)
	Tomato spotted wilt virus	chryzantema
Nicień	<i>Ditylenchus destructor</i>	ziemniak
	<i>Ditylenchus dipsaci</i>	cebula dymka
	<i>Globodera rostochiensis</i>	gleba
Owady	<i>Quadraspidiotus perniciosus</i>	jabłoń

Tabela 62 Liczba przypadków/miejsc produkcji, w których w latach 2014–2018 wykryto organizmy kwarantanne i regulowane

Organizm kwarantanny/regulowany	2014	2015	2016	2017	2018
Apple proliferation mycoplasma	6	4	8	9	8
Apricot chlorotic leafroll mycoplasma			1		
Candidatus Phytoplasma ulmi					1
Chrysanthemum stunt viroid				1	
<i>Clavibacter michiganensis</i> ssp. <i>michiganensis</i>			1		
<i>Clavibacter michiganensis</i> ssp. <i>sepedonicus</i>	837	751	654	693	743
<i>Ditylenchus destructor</i>	5	2	3	5	2
<i>Ditylenchus dipsaci</i>	1	4	1	3	1
<i>Erwinia amylovora</i>	1	1			
<i>Globodera rostochiensis</i>	41	20	32	35	28
<i>Monilinia fructicola</i> <sup>2)</sup>	4 <sup>1)</sup>				
Pear decline mycoplasma	1	1	2	5	5
Pepino mosaic virus	1				1
Plum pox virus	43	42	45	39	25
Potato spindle tuber viroid			2		
<i>Quadraspidiotus perniciosus</i>		1	4		5
<i>Phytophthora fragariae</i> var. <i>fragariae</i>		1			
<i>Phytophthora ramorum</i>	4	1	1	11	4

# ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

## RAPORT ROCZNY 2018

<i>Ralstonia solanacearum</i>	1	5	4	7	5
<i>Synchytrium endobioticum</i>	1	3	5	2	1
Strawberry mild yellow edge virus			1	1	
Tomato spotted wilt virus	3				2
<i>Xanthomonas campestris</i> pv. <i>phaseoli</i>	13	11	9	13	6

<sup>1)</sup> wykrycia w owocach, pochodzących z innych państw UE; w 2014 r. organizm został wykreślony z listy organizmów kwarantannowych (Dyrektywa 2014/78/UE z 17.06.2014 r.)

### Sektor nasiennictwa

#### Kontrole pod kątem GMO:

##### 1) Kontrola stosowania materiału siewnego

W roku 2018 pobrano i przesłano do Centralnego Laboratorium GIORIN i Laboratorium WIORIN w Rzeszowie w sumie 450 prób materiału roślinnego.

Pomimo braku regulacji prawnych zobowiązujących podmioty do przechowywania dokumentów zakupu materiału siewnego, w zdecydowanej większości przypadków w kontrolowanych gospodarstwach przedkładano taką dokumentację do kontroli. W przypadku, gdy kontrola dokumentacji nie dawała kontrolującemu jednoznacznej informacji o prawidłowości stosowania materiału siewnego (lub stwierdzano brak dokumentacji), zalecane było pobieranie prób do badań laboratoryjnych. Spośród 450 prób przebadanych laboratoryjnie w 2018 roku, w jednej próbie stwierdzono obecność kukurydzy genetycznie zmodyfikowanej linii MON 810 na poziomie 37,42%. Próba pochodziła z plantacji założonej z materiału z własnego rozmnożenia. Plantacja została zlikwidowana.

##### 2) Kontrola upraw GMO

Kontrole upraw GMO były realizowane w roku 2018 poprzez kontrolę materiału siewnego oraz kontrolę plantacji produkcyjnych.

###### - *Kontrola materiału siewnego*

W roku 2018 w wyniku badań konwencjonalnego materiału siewnego w kierunku występowania domieszek nasion genetycznie zmodyfikowanych, obecność modyfikacji genetycznych stwierdzono w jednej z przebadanych próbek kukurydzy, co stanowi 0,4% wszystkich poddanych analizie prób. Obecność linii transgenicznej NK603 w tej próbce wynosiła poniżej 0,1%. Badania wykonano z zastosowaniem metody PCR (analizy jakościowe) i Real-Time PCR (analizy ilościowe) w Centralnym Laboratorium w Toruniu.

###### - *Kontrola plantacji produkcyjnych*

Z uwagi na czas, w jakim przepisy ustawy z dnia 22 marca 2018 r. o zmianie ustawy



o mikroorganizmach i organizmach genetycznie zmodyfikowanych oraz niektórych innych ustaw (Dz.U. 2018 poz. 810), weszły w życie (28 lipca 2018 r.), w 2018 roku Inspekcja przeprowadziła tylko kontrolę plantacji produkcyjnych rzepaku ozimego. Badaniom laboratoryjnym w ramach tej kontroli poddano 363 próbki liści rzepaku ozimego. 81 próbek zostało przebadanych w GIORiN CL, a 282 próbki zbadało Laboratorium Kontroli Genetycznie Modyfikowanych Organizmów IHAR-PIB w Radzikowie. W żadnej z badanych prób nie stwierdzono obecności sekwencji DNA charakterystycznych dla sekwencji terminatora nos (Tnos), konstruktu CaMVP35S/pat, konstruktu CTP2-CP4epsps oraz genu bar.

## **2.4. Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych**

### **2.4.1. Jakość handlowa artykułów rolno-spożywczych**

#### **Częstotliwość i rodzaj niezgodności z przepisami**

Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych jest instytucją sprawującą nadzór nad jakością handlową artykułów rolno-spożywczych. W ramach realizacji tego zadania IJHARS przeprowadza kontrole jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych w produkcji i obrocie krajowym, jak również kontrole artykułów wywożonych i sprowadzanych z zagranicy. Celem kontroli jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych prowadzonych przez IJHARS jest sprawdzenie, czy artykuły rolno-spożywcze spełniają wymagania w zakresie jakości handlowej (cech artykułu dotyczących właściwości organoleptycznych, fizykochemicznych i mikrobiologicznych w zakresie technologii produkcji, wielkości lub masy oraz wymagań wynikających ze sposobu produkcji, opakowania, prezentacji i oznakowania) określone w przepisach o jakości handlowej oraz dodatkowe wymagania dotyczące tych artykułów, jeżeli ich spełnienie zostało zadeklarowane przez producenta. Inspekcja JHARS zwraca szczególną uwagę czy nie są stosowane praktyki handlowe mające na celu zafałszowanie produktów przez podanie w oznakowaniu informacji niezgodnych z prawdą w zakresie m.in. charakterystyki, składu, pochodzenia, metod produkcji, terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości.

W 2018 roku w laboratoriach GIJHARS w ramach urzędowej kontroli przebadano **5 162** próbki, wykonując **30 178** oznaczeń parametrów jakościowych. Dane dotyczące przebadanych próbek zostały zawarte w poniższej tabeli.

# ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

## RAPORT ROCZNY 2018

Tabela 63 Udział procentowy próbek o jakości niezgodnej z przepisami lub deklaracją jakościową w stosunku do próbek zbadanych przez laboratoria GIJHARS w 2018 roku, w ramach urzędowej kontroli żywności.

Lp.*	Nazwa grupy (podgrupy) artykułów rolno-spożywczych	Liczba zbadanych próbek	Liczba próbek z wynikiem negatywnym	Liczba zbadanych próbek o stwierdzonej jakości niezgodnej z przepisem lub deklaracją (%)
<b>1.</b>	<b>Rośliny</b>	<b>140</b>	<b>36</b>	<b>25,7</b>
1.1.	Świeże owoce i warzywa	6	1	16,7
1.2.	Nasiona strączkowe	1	0	0,0
1.3.	Zboża	27	9	33,3
1.4.	Rośliny i części roślin inne	4	2	50,0
1.5.	Nasiona roślin oleistych	102	24	23,5
<b>2.</b>	<b>Przetwory</b>	<b>3 339</b>	<b>320</b>	<b>9,6</b>
2.1.	Przetwory z owoców lub warzyw	393	115	29,3
2.2.	Przetwory zbożowe	198	36	18,2
2.3.	Makaron	107	7	6,5
2.4.	Bułka tarta	2	1	50,0
2.5.	Pieczywo	44	0	0,0
2.6.	Pieczywo cukiernicze, ciasta i ciastka	4	1	25,0
2.7.	Miód	98	26	26,5
2.8.	Półprod. i prod. przem. cukrowniczego	1	0	0,0
2.9.	Wyroby cukiernicze	139	38	27,3
2.10.	Przyprawy	113	23	20,4
2.11.	Koncentraty spożywcze	6	2	33,3
2.12.	Kawa	13	4	30,8
2.14.	Herbaty i herbatki	17	2	11,8
2.15.	Napoje bezalkoholowe	7	2	28,6
2.16.	Wyroby winiarskie	235	20	8,5
2.17.	Napoje spirytusowe	86	2	2,3
2.19.	Piwo i surowce browarnicze	105	14	13,3
2.20.	Chmiel i jego przetwory	1 630	12	0,7
2.22.	Przetwory ziemniaczane i skrobie	5	1	20,0
2.24.	Oliwa z oliwek	19	0	0,0
2.25.	Oleje	68	2	2,9
2.26.	Tłuszcze do smarowania	49	12	24,5
<b>4.</b>	<b>Drób i przetwory drobiowe</b>	<b>100</b>	<b>10</b>	<b>10,0</b>
4.2.	Mięso drobiowe kawałki (elementy)	89	9	10,1
4.4.	Przetwory drobiowe	10	1	10,0
4.5.	Jajka	1	0	0,0
<b>5.</b>	<b>Mięso surowe</b>	<b>24</b>	<b>1</b>	<b>4,2</b>
5.1.	Mięso surowe wołowe	3	1	33,3
5.3.	Mięso surowe wieprzowe	20	0	0,0
5.4.	Mięso mielone	1	0	0,0

# ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

## RAPORT ROCZNY 2018

<b>6.</b>	<b>Ryby i przetwory rybne</b>	<b>276</b>	<b>105</b>	<b>38,0</b>
<b>6.1.</b>	Ryby mrożone	107	41	38,3
<b>6.2.</b>	Ryby wędzone	3	0	0,0
<b>6.3.</b>	Ryby solone	1	0	0,0
<b>6.4.</b>	Marynaty rybne	92	36	39,1
<b>6.5.</b>	Konserwy rybne	66	28	42,4
<b>6.7.</b>	Prezerwy rybne	3	0	0,0
<b>6.8.</b>	Filety rybne	4	0	0,0
<b>7.</b>	<b>Artykuły mleczne</b>	<b>333</b>	<b>53</b>	<b>15,9</b>
<b>7.1.</b>	Artykuły mleczne krowie	328	53	16,2
<b>7.2.</b>	Artykuły mleczne kozie	1	0	0,0
<b>7.3.</b>	Artykuły mleczne owcze	4	0	0,0
<b>9.</b>	<b>Wyroby garmażeryjne</b>	<b>180</b>	<b>60</b>	<b>33,3</b>
<b>9.1.</b>	Wyroby garmażeryjne mięsne	148	56	37,8
<b>9.2.</b>	Wyroby garmażeryjne nie mięsne	21	3	14,3
<b>9.3.</b>	Wyroby garmażeryjne mięsno-warzywne, dania gotowe typu konserwa	11	1	9,1
<b>10.</b>	<b>Przetwory z mięsa czerwonego</b>	<b>518</b>	<b>154</b>	<b>29,7</b>
<b>10.1.</b>	Konserwa sterylizowana, pasteryzowana trwała w temperaturze otoczenia	17	5	29,4
<b>10.3.</b>	Wędliny	495	149	30,1
<b>10.4.</b>	Tłuszcze zwierzęce jadalne	6	0	0,0
<b>11.</b>	<b>Owoce morza</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0,0</b>
<b>12.</b>	<b>Ekologiczne</b>	<b>244</b>	<b>1</b>	<b>0,4</b>
<b>13.</b>	<b>Regionalne i tradycyjne</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0,0</b>
<b>14.</b>	<b>Analogi przetworów mlecznych</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>66,7</b>
<b>15.</b>	<b>Sól</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0,0</b>
<b>Ogółem</b>		<b>5 162</b>	<b>742</b>	<b>14,4</b>

\* Nazwa i liczba porządkowa grupy lub podgrupy towarowej wg. Słownika

### Częstotliwość i rodzaj niezgodności – z podziałem na sektory

Stwierdzone w trakcie kontroli planowych i doraźnych zleconych przez Głównego Inspektora JHARS niezgodności w zakresie jakości handlowej w poszczególnych grupach towarowych w 2018 roku przedstawiono w poniższej tabeli.

Tabela 64 Zestawienie liczby partii objętych kontrolą jakości handlowej w 2018 r.

L.p.	Rodzaj produktu	Parametry fizykochemiczne			Znakowanie		
		liczba kontrolowanych partii	liczba partii niewłaściwej jakości	% partii niewłaściwej jakości	liczba kontrolowanych partii	liczba partii niewłaściwie oznakowanych	% partii niewłaściwie oznakowanych
<b>Kontrole planowe</b>							
1	Mięso i jego przetwory	602	139	23,1	721	197	27,3

# ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

## RAPORT ROCZNY 2018

L.p.	Rodzaj produktu	Parametry fizykochemiczne			Znakowanie		
		liczba kontrolowanych partii	liczba partii niewłaściwej jakości	% partii niewłaściwej jakości	liczba kontrolowanych partii	liczba partii niewłaściwie oznakowanych	% partii niewłaściwie oznakowanych
2	Przetwory zbożowe	150	22	14,7	158	40	25,3
3	Wyroby cukiernicze	80	14	17,5	115	28	24,3
4	Tłuszcze do smarowania (margaryny, miksy)	43	10	23,3	43	23	53,5
5	Przetwory owocowe i warzywne	279	75	26,9	297	93	31,3
6	Przetwory mleczne, w tym tłuszcze mleczne	288	29	10,1	290	51	17,6
7	Makaron	105	7	6,7	112	23	20,5
8	Ryby i ich przetwory	159	46	28,9	175	68	38,8
9	Wyroby ciastkarskie, napoje bezalkoholowe, herbaty oraz herbatki owocowe i ziołowe, w tym:	-	-	-	362	56	15,5
	- wyroby ciastkarskie	-	-	-	208	43	20,7
	- napoje bezalkoholowe	-	-	-	95	6	6,3
	- herbaty oraz herbatki owocowe i ziołowe	-	-	-	59	7	11,9
10	Jaja	-	-	-	364	29	8,0
11	Napoje spirytusowe	75	0	0,0	76	6	7,9
12	Wyroby garmażeryjne	156	50	32,1	178	57	32,0
13	Piwo	98	13	13,3	109	36	33,0
14	Miód	65	5	7,7	92	33	35,9
15	Świeże owoce i warzywa* oraz ziemniaki, w tym:	508	3	0,6	508	110	21,7
	- świeże owoce i warzywa	474	3	0,6	474	106	22,4
	- ziemniaki	34	0	0,0	34	4	11,8
16	Pieczywo	0	0	0,0	365	118	32,3
17	Oleje roślinne i oliwa z oliwek	64	2	3,1	74	17	23,0
18	Wyroby winiarskie	64	3	4,7	66	3	4,5
19	Soki i nektary	42	0	0,0	78	20	25,6
20	Przyprawy	96	8	8,3	123	32	26,0
21	Koncentraty spożywcze, majonez, chrzan i ocet, w tym:	-	-	-	151	22	14,6
	- koncentraty spożywcze	-	-	-	67	11	16,4
	- majonez	-	-	-	38	3	7,9
	- chrzan	-	-	-	21	3	14,3
	- ocet	-	-	-	25	5	20,0
22	Nawozy i środki wspomagające uprawę	194	28	14,4	210	35	16,7

# ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

## RAPORT ROCZNY 2018

L.p.	Rodzaj produktu	Parametry fizykochemiczne			Znakowanie		
		liczba kontrolowanych partii	liczba partii niewłaściwej jakości	% partii niewłaściwej jakości	liczba kontrolowanych partii	liczba partii niewłaściwie oznakowanych	% partii niewłaściwie oznakowanych
	roślin						
<b>Kontrole doraźne</b>							
1	Surowce do przetwórstwa owocowego	45	0	0,0	45	0	0,0
2	Świeże owoce i warzywa oraz ziemniaki	121	3	2,5	121	27	22,3
3	Świeże owoce (jabłka)*	3	0	0,0	3	0	0,0
4	Olej kokosowy (ekologiczny)	1	0	0,0	1	0	0,0
5	Tłuszcz do smarowania	0	0	0,0	1	0	0,0
6	Jaja	0	0	0,0	4	3	75,0
7	Proszki mleczne	7	7	100,0	7	4	57,1
8	Proszki mleczne jako surowce	3	0	0	11	4	36,4
9	Mięso drobiowe	0	0	0,0	3	2	66,7
10	Świeże mięso	14	0	0,0	7	0	0,0

\* dane umieszczone w kolumnach „parametry fizykochemiczne” odnoszą się do wymagań jakościowych określonych w normach handlowych

### Analiza przypadków niezgodności

W wyniku planowych kontroli jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych, przeprowadzonych na rynku krajowym w 2018 roku stwierdzono:

- 1,9% skontrolowanych partii artykułów rolno-spożywczych nie odpowiadało deklarowanym cechom organoleptycznym. W porównaniu do 2017 r. udział partii nie odpowiadających określonym cechom organoleptycznym zmalał o 0,6 punktu procentowego (w 2017 r. wynosił 2,5%),
- 17,9% skontrolowanych partii wyrobów niezgodnych z przepisami o jakości handlowej lub z deklaracją producenta w zakresie parametrów fizykochemicznych, najczęściej nieprawidłowości w tym zakresie stwierdzono w partiach: wyrobów garmazeryjnych (32,1%), ryb i ich przetworów (28,9%), przetworów owocowych i warzywnych (26,9%), tłuszczów do smarowania (23,3%) oraz mięsa i jego przetworów (23,1%), w porównaniu do 2017 r. udział partii o parametrach niezgodnych wzrósł o 3,5 punktu procentowego (w 2017 r. wynosił 14,4%),
- 24,1% skontrolowanych partii artykułów rolno-spożywczych było nieprawidłowo oznakowanych, najczęściej zastrzeżeń w tym zakresie dotyczyło: tłuszczów do smarowania

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2018

---

- (53,5%), ryb i ich przetworów (38,8%), miodu (35,9%), piwa (33,0%), pieczywa (32,3%) w porównaniu do 2017 r. udział partii nieprawidłowo oznakowanych zmniejszył się o 1,0 punkt procentowy (w 2017 r. wynosił 25,1%),
- 22,4% partii świeżych owoców i warzyw było niewłaściwie oznakowanych, a 0,6% partii nie spełniało wymagań jakościowych określonych w standardach UE, w porównaniu do ostatniej kontroli planowej prowadzonej w 2017 r. udział partii nieprawidłowo oznakowanych zwiększył się o 2,3 punktu procentowego (w 2017 r. wynosił 20,1%), a udział partii niespełniających wymagań jakościowych wyniósł 0,6% i zmniejszył się o 0,2 punktu procentowego (w 2017 r. wynosił 0,8%),
  - 11,8% partii ziemniaków konsumpcyjnych było nieprawidłowo oznakowanych, natomiast wszystkie skontrolowane partie spełniały wymagania jakości handlowej.

Jakość handlowa artykułów żywnościowych odnosi się głównie do bezpieczeństwa ekonomicznego konsumentów, dlatego nieprawidłowości stwierdzone podczas kontroli nie stanowią bezpośredniego zagrożenia dla zdrowia ludzi.

#### **Występowanie niezgodności**

IJHARS przeprowadziła w 2018 roku kontrole jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych wybranych grup towarowych produktów zgodnie z *Rocznym ramowym planem kontroli*.

Typowanie do kontroli poszczególnych produktów oraz podmiotów określono na podstawie analizy ryzyka uwzględniającej wyniki wcześniejszych kontroli przeprowadzonych przez IJHARS, informacje przekazywane przez organy kontroli, a także propozycje tematów zgłoszonych przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi oraz inne instytucje współpracujące z Inspekcją.

W 2018 roku kontrolą objęto zatem: świeże owoce i warzywa oraz ziemniaki, przetwory owocowe i warzywne, soki i nektary, przetwory zbożowe, makaron, przetwory mleczne (w tym tłuszcze mleczne), tłuszcze do smarowania, ryby i ich przetwory, jaja, oleje roślinne (w tym oliwę z oliwek), przyprawy. Ponadto sprawdzono jakość handlową: wyrobów garmażeryjnych, mięsa i jego przetworów, napojów spirytusowych, wyrobów winiarskich, piwa, wyrobów cukierniczych i miodu.

Kontrole realizowane w 2018 roku swoim zakresem obejmowały wszystkie aspekty jakości handlowej tj. ocenę organoleptyczną, badania fizykochemiczne oraz prawidłowość

oznakowania. W przetworach mlecznych dodatkowo sprawdzono cechy mikrobiologiczne (mikroflorę charakterystyczną), a w miodzie przeprowadzono analizę pyłkową. Trzy kontrole obejmujące następujące grupy produktów (I - wyroby ciastkarskie, napoje bezalkoholowe, herbaty oraz herbatki owocowe i ziołowe, II – pieczywo, III – koncentraty spożywcze, majonez, chrzan i ocet) dotyczyły głównie sprawdzenia prawidłowości znakowania tych artykułów. Zakres kontroli znakowania pieczywa został rozszerzony o badania laboratoryjne w zakresie obecności bakterii fermentacji mlekowej w pieczywie produkowanym na zakwasie.

W przypadku owoców i warzyw kontrolą zostały objęte krajowe gatunki owoców i warzyw, a także pochodzące z pozostałych państw UE i państw trzecich. Kontrola obejmowała jakość handlową świeżych owoców i warzyw, w tym przede wszystkim: jabłek, winogron, owoców cytrusowych, nektaryn i brzoskwiń, owoców kiwi i śliwek, pomidorów, papryki, marchwi, cebuli, ogórków i buraków.

Każda kontrola jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych, w tym kontrola prawidłowości znakowania wybranych grup artykułów rolno-spożywczych, obejmowała sprawdzenie czy znakowanie produktów nie sugeruje, że:

- zostały wyprodukowane metodami ekologicznymi,
- posiadają zarejestrowaną nazwę jako chronioną nazwę pochodzenia, chronione oznaczenie geograficzne lub gwarantowaną tradycyjną specjalność.

Ponadto, w ramach sprawowanego przez IJHARS nadzoru w 2018 roku sprawdzono prawidłowość wprowadzania do obrotu nawozów, nawozów oznaczonych znakiem „NAWÓZ WE”, środków wspomagających uprawę roślin. W toku kontroli weryfikowano również prawidłowość znakowania wymienionych środków. Kontrolą objęto nawozy organiczno-mineralne, organiczne, mineralne, nawozy wapniowe, nawozy oznaczone znakiem „NAWÓZ WE”, podłoża do upraw, stymulatory wzrostu i środki poprawiające właściwości gleby, w formie stałej i płynnej. Skontrolowano producentów, dystrybutorów, miejsca sprzedaży detalicznej i hurtowej, pośredników w sprzedaży oraz importerów.

W ramach kontroli doraźnych zleconych przez Głównego Inspektora JHARS sprawdzono jakość handlową „proszków mlecznych” będących surowcami do produkcji innych produktów gotowych (np. wyrobów cukierniczych i ciastkarskich, wyrobów garmazeryjnych), mięsa drobiowego, świeżego mięsa, świeżych owoców i warzyw oraz ziemniaków, surowców do przetwórstwa owocowego, jaj, nasion lnu, ekologicznego oleju

kokosowego.

Podczas kontroli planowych oraz doraźnych Inspekcja JHARS sprawdzała jakość handlową produktów kwestionowanych przez czeskie służby kontrolne.

Kontrole IJHARS wykazały szereg poważnych nieprawidłowości w aspekcie jakościowym (w tym zafałszowania). W wyniku badania parametrów fizykochemicznych w 2018 roku najczęściej kwestionowano jakość handlową następujących grup artykułów rolno-spożywczych:

- wyrobów garmazeryjnych – zaniżona lub zawyżona zawartość: tłuszczu, soli, białka, nadzienia (farszu) w odniesieniu do deklaracji, obecność niedeklarowanego gatunku surowca mięsnego (wołowego, wieprzowego, drobiowego), obecność niedeklarowanego mięsa oddzielonego mechanicznie (MOM) oraz związków fosforowych, zaniżona masa netto w odniesieniu do deklaracji;
- ryb i ich przetworów – niezgodna z deklaracją masa ryby oraz składników stałych innych niż mięso ryby, zaniżona masa netto, niezgodna z deklaracją zawartość zalewy, zawyżona zawartość glazury w rybach mrożonych, niewłaściwa zawartość składników odżywczych w odniesieniu do wartości wskazanych w wartości odżywczej;
- przetworów owocowych i warzywnych – zaniżona masa odcikniętych owoców i warzyw w odniesieniu do deklaracji, zaniżona lub zawyżona zawartość chlorku sodu, obecność niedeklarowanego kwasu benzoowego i benzoesanów, kwasu sorbowego i sorbinianów oraz siarczynów, niewłaściwa w odniesieniu do deklaracji zawartość ekstraktu ogólnego, zaniżona kwasowość ogólna;
- tłuszczów do smarowania – zawyżona zawartość tłuszczu, zaniżona zawartość wody, zawyżona i zaniżona zawartość tłuszczu mlecznego – w odniesieniu do deklaracji producenta;
- mięsa i jego przetworów – obecność niedozwolonej substancji dodatkowej (kwasu sorbowego) i niedeklarowanych składników (np. karagenu, azotynów, skrobi, surowca drobiowego – w wyrobach deklarowanych jako wieprzowe lub wieprzowo-wołowe), obecność niedozwolonych cząstek kości, obecność niezadeklarowanego mięsa oddzielonego mechanicznie (MOM), zaniżona zawartość mięsa, zaniżona zawartość białka, zawyżona zawartość tłuszczu i wody, zawyżona zawartość wody wchłoniętej w mięsie drobiowym w stosunku do ilości wody technologicznie uzasadnionej, oraz



## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2018

---

niezgodna z deklaracją producenta zawartość składników odżywczych wyszczególnionych w wartości odżywczej;

W przypadku pozostałych skontrolowanych grup artykułów rolno-spożywczych nieprawidłowości w zakresie parametrów fizykochemicznych dotyczyły m.in.:

- zaniżonej zawartości – składników dodatkowych, suchej masy, korpusu, zawyżonej zawartości cukrów ogółem – w wyrobach cukierniczych;
- zawyżonej lub zaniżonej wilgotności, zawyżonej lub zaniżonej zawartości popiołu całkowitego, niewłaściwego stopnia rozdrobnienia – w przetworach zbożowych;
- zaniżonej lub zawyżonej zawartości jaj – w makaronie jajecznym oraz obecności mąki z pszenicy zwyczajnej w makaronie deklarowanym z mąki z pszenicy durum;
- zaniżonej zawartości soli i tłuszczu, zawyżonej zawartości tłuszczu – w przetworach mlecznych;
- zaniżonej wartości liczby diastazowej i proliny oraz zawyżonej zawartości 5-hydroksymetylofurfuralu (HMF) – w miodzie;
- zaniżonej lub zawyżonej zawartości: alkoholu etylowego, ekstraktu brzoźki podstawowej; zaniżonej zawartości dwutlenku węgla, kwasowości ogólnej i zawyżonej wartości goryczy – w piwie;
- zaniżonej zawartości alkoholu etylowego oraz zawyżonej kwasowości lotnej – w wyrobach winiarskich;
- niedeklarowanej obecności związków fenolowych (oleuropeiny), zawyżonej zawartości wody i zanieczyszczeń mineralnych oraz zaniżonej zawartości olejku eterycznego – w przyprawach;
- zawyżonej zawartości kwasu oleopalmitynowego, zaniżonej zawartości kwasu stearynowego, zaniżonej w stosunku do deklaracji producenta zawartości kwasów tłuszczowych omega 3 oraz zawyżonej w stosunku do deklaracji producenta liczby jodowej – w olejach roślinnych.

W oznakowaniu kontrolowanych grup produktów stwierdzono szereg niezgodności. Najistotniejsze nieprawidłowości w zakresie znakowania dotyczyły m.in.:

1. nazwy, w tym:

- stosowania jedynie nazwy fantazyjnej (np. „krówcia”, „murzynki”, „pierogi pikantne”, „chleb regionalny”, „chleb wiejski krojony”) na wyrobach:

- cukierniczych, ciastkarskich, garmażeryjnych, piekarskich, uniemożliwiającej konsumentowi rozpoznanie rodzaju i właściwości produktu;
- deklarowania kaszy jako „średniej”, podczas gdy była to kasza „gruba” (ze względu na wielkość cząstek),
  - braku w nazwie przypraw informacji o zastosowanym procesie technologicznym np. mieleniu, suszeniu;
  - użycia nazwy zarezerwowanej dla przetworów mlecznych, np. „śnieżka kremowa śmietanka błyskawiczna” na produkcie niemlecznym;
  - użycia nazwy „Whisky” w opisie stylu piwa „Whisky Extra Stout”, co stanowi naruszenie przepisów dotyczących napojów spirytusowych;
  - podania nazwy miodu nektarowego jako lipowego, akacjowego, gryczanego, podczas gdy analiza pyłkowa wykazała przewagę pyłku rzepaku, gryki czy roślin kapustnych;
  - użycia nazwy „Ser Morski”, podczas gdy do konfekcjonowania użyto sera edamskiego;
  - użycia nazwy nieadekwatnej do składu wyrobu (np. „borówka do mięs i serów” w odniesieniu do przetworu owocowego zawierającego owoce borówki w ilości 42% i przecier jabłkowy w ilości 10%); „bułeczki maślane”, „rogal maślany” w produktach, w których składnikiem dominującym była margaryna, a nie masło;
  - „(...) orkiszowy” dla pieczywa, w którym zawartość mąki pszennej orkiszowej wynosiła 4%;
  - „herbatka owocowa”, zamiast „herbatka owocowo-ziółowa”;
  - „powidło” w odniesieniu do produktu uzyskanego z jabłek;
  - „(...) waniliowe”, „malinowa czekolada (...)”, „(...) w polewie toffi” dla wyrobów wyprodukowanych z użyciem jedynie aromatów;
  - „pierogi z mięsem”, podczas gdy zamiast „mięsa” użyto „podrobów i MOM-u z kurczaka”;
  - podania nieprawidłowej nazwy „oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia extra virgin”, zamiast „Oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia”;
  - braku wskazania w nazwie oleju informacji o metodzie przetwarzania, tj. otrzymaniu metodą tłoczenia na zimno;

2. składu w tym:

- braku wyszczególnienia w wykazie składników wszystkich surowców użytych do produkcji (np. MOM-u, soli, dodatków, alergenów, octu, cukru pudru) przy jednoczesnym podaniu składników, których nie wykorzystano w procesie produkcyjnym (np. kakao, syropu glukozowo-fruktozowego, mleka);
  - braku podkreślenia nazwy składnika powodującego alergię lub reakcje nietolerancji za pomocą pisma wyraźnie odróżniającego ją od reszty wykazu składników;
  - podania składników bez zachowania porządku malejącego według ich masy;
  - wskazania jedynie nazwy składnika złożonego (np. „róza kandyzowana”, „musztarda” „cebula marynowana”) z pominięciem jego składu;
  - braku lub wskazania nieprawdziwej informacji o ilościowej zawartości składników podkreślonych w oznakowaniu, np. brak procentowej zawartości chrzanu, zawartość śliwki zadeklarowano na poziomie 70%, podczas gdy jej zawartość w produkcie wynosiła 60,7%, zawartość mąki pszennej w pieczywie deklarowano w ilości 70% zamiast 52%;
  - stosowania deklaracji „bez konserwantów” w odniesieniu do produktu zawierającego kwas benzoesowy;
  - wskazania w oznakowaniu informacji „sok 100%” w przypadku produktu wzbogacanego witaminą C;
  - wyszczególnienia „masła” w wykazie składników, podczas gdy w procesie produkcji stosowano „tłuszcz cukierniczy – margaryna 80%”;
  - podania informacji „Produkt może zawierać siarczyny”, zamiast „Zawiera siarczyny” w oznakowaniu fermentowanych napojach winiarskich;
  - wskazania w grafice napoju bezalkoholowego wyrażeń oraz grafiki akcentującej owoce pomarańczy, podczas gdy do produkcji zastosowano w przeważającej ilości sok jabłkowy lub zdjęcia kawałków fileta łososia z widocznymi segmentami mięśni, pomimo użycia do produkcji ścinków łososia (skrawków mięsa uzyskiwanych przy obróbce fileta);
3. metod wytwarzania, w tym:
- braku podania informacji dotyczących zastosowanych procesów technologicznych (np. wędzenia, pieczenia, pasteryzacji) lub podanie ich niezgodnie z prawdą

(np. „pieczony” zamiast „parzony”, „pasteryzowany”, podczas gdy produkt nie był pasteryzowany);

- stosowania określeń typu „staropolskie tradycje”, „swojski”, „wiejski”, „dziadka”, „domowa”, „jak za starych dobrych czasów”, „tradycyjna receptura i smak” przy jednoczesnym stosowaniu w procesie produkcji dodatków i przetworzonych surowców;
- użycia określenia „świeży” w przypadku przypraw suszonych;
- umieszczenia na przetworze mlecznym i jajach odpowiednio sformułowania „bez GMO z mleka od krów karmionych paszami bez GMO”, „jaja od kur karmionych paszą zbożową opartą o soję wolną od GMO”, podczas gdy w przypadku przetworu mlecznego producent nie dysponował wystarczającą dokumentacją potwierdzającą przedmiotową deklarację, a w przypadku jaj pasza wykorzystywana do skarmiania kur nie zawierała w swoim składzie soi,
- stosowania szaty graficznej sugerującej pochodzenie jaj z chowu na wolnym wybiegu, podczas gdy jaja pochodziły z chowu klatkowego;

#### 4. pochodzenia, w tym:

- podania informacji, że przetwór mleczny został wyprodukowany przez polski zakład, podczas gdy faktycznym producentem wyrobu był podmiot fiński;
- niewskazania obowiązkowego kraju pochodzenia na mięsie drobiowym lub podania informacji „kraj pochodzenia Polska”, podczas gdy mięso uzyskano ze zwierząt urodzonych w Niemczech;
- wskazania „Kanady” zamiast „Polski”, jako kraju pochodzenia mąki, „Ameryki Środkowej i Południowej” zamiast „Hiszpanii” na przyprawach;
- podania rozbieżnych informacji, co do pochodzenia octu, na etykiecie podano „Rolnictwo spoza UE”, podczas gdy na kontretykiecie podano: „Kraj pochodzenia octu: Hiszpania”;
- braku informacji o kraju pochodzenia miodu lub wskazania na opakowaniu miodu Polski jako kraju pochodzenia, podczas gdy przeprowadzona analiza pyłkowa ujawniła obecność pyłków obcych dla naszego kraju;
- braku lub niewłaściwego określenia obszaru połowu;

- zamieszczenia na etykiecie napoju spirytusowego sugerującego, że owoce aronii pochodziły z ekologicznych terenów Mazur, podczas gdy producent nie posiadał dowodów potwierdzających pochodzenie owoców;
  - umieszczenia wizerunku górala na tle gór w oznakowaniu tłuszczu do smarowania wyprodukowanego poza terenami górskimi;
  - zamieszczenia na oleju znaku graficznego „Doceń polskie”, podczas gdy surowiec (siemię lniane brązowe) nie pochodziło z Polski;
5. szczególnych właściwości, w tym:
- podania w oznakowaniu pieczywa innego niż słodowe informacji typu: „bez barwników”, podczas gdy zgodnie z przepisami do chleba (z wyjątkiem chleba słodowego) nie można dodawać barwników, „bez polepszaczy”, podczas gdy mąka wykorzystywana do wypieku pieczywa zawierała substancję dodatkową (polepszacz) kwas askorbinowy;
  - umieszczenia na opakowaniach, np. soków owocowych deklaracji typu „bez dodatku cukru”, „... bez dodatku konserwantów, cukru i wody” (zgodnie z przepisami do przedmiotowych soków nie można dodawać konserwantów, cukru i wody w celu rozcieńczenia), przypraw ziołowych deklaracji „bez glutaminianu sodu”, który nie może być dodawany do tego rodzaju produktów;
  - wskazania na etykiecie miodu dobrowolnej informacji „naturalny miód pszczeli”, co może sugerować, że inne miody znajdujące się w obrocie nie są produktami naturalnymi;
  - umieszczenia informacji o charakterze oświadczenia zdrowotnego, które nie znajduje się w wykazie dopuszczonych oświadczeń zdrowotnych, np. na etykiecie oleju podano „Kwasy NNKT mają dobroczynny wpływ na urodę, nawilżając skórę od wewnątrz i zapobiegając jej suchości, czy niwelując oznaki starzenia”;
  - stosowania na wyrobach mięsnych określeń „Prawdziwe mięso i wędliny” oraz „jakością dbamy o ciebie” sugerujące, że inne wyroby bez takiej informacji nie są prawdziwe i są gorszej jakości;
6. warunków przechowywania i trwałości, w tym:
- wydłużenia okresu przydatności do spożycia w stosunku do okresu przechowywania zadeklarowanego w dokumentacji;

- braku informacji o warunkach i okresie przechowywania po otwarciu opakowania;
- 7. wartości odżywczej, tj: braku obowiązkowej informacji o wartości odżywczej lub niewłaściwego podania informacji w tym zakresie, a także rozszerzenie obowiązkowej informacji o wartości odżywczej o niedozwolony składnik (m.in. cholesterol, kwasy tłuszczowe omega-3, omega-6, omega-7).

Oprócz niezgodności dotyczących aspektów jakości handlowej, w trakcie kontroli systematycznie stwierdzano także nieprawidłowości w zakresie wymagań formalno-prawnych polegające na niezgłoszeniu przez podmioty objęte kontrolą do wojewódzkiego inspektora jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych, faktu podjęcia działalności gospodarczej w zakresie produkcji, składowania i konfekcjonowania artykułów rolno-spożywczych.

Świeże owoce i warzywa skontrolowane w 2018 roku najczęściej kwestionowano w związku z całkowitym brakiem oznakowania, co oznacza zarówno brak informacji o kraju pochodzenia danego produktu, jak i brak cech identyfikacyjnych pakującego/wysyłającego. W przypadku produktów objętych normami szczegółowymi kwestionowano również brak informacji o klasie jakości, wielkości produktów lub wskazanie błędnej informacji o wielkości. Stwierdzane nieprawidłowości dotyczyły także umieszczania niepełnych lub błędnych informacji o produkcie w dokumentacji towarzyszącej. Dodatkowo w 2018 r. kontrolą objęto jakość handlową ziemniaków konsumpcyjnych na zgodność z przepisami krajowymi. Ujawnione nieprawidłowości w znakowaniu dotyczyły 11,8% skontrolowanych partii i odnosiły się do braku oznakowania opakowań (m.in. pominięcia nazwy produktu, masy netto, danych identyfikujących podmiot, braku numeru wpisu do rejestru prowadzonego przez wojewódzkiego inspektora ochrony roślin i nasiennictwa).

W ramach nadzoru nad rynkiem nawozów w 2018 roku kontrole wykazały nieprawidłowości w zakresie wprowadzania do obrotu w 12 partiach kontrolowanych środków (z czego 3 partie produktów wprowadzano do obrotu jako „nawóz naturalny”, bez pozwolenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi). Podczas kontroli zakwestionowano znakowanie 16,7% skontrolowanych partii, natomiast 14,4% partii nie spełniało wymagań w zakresie parametrów jakościowych. Największy odsetek nieprawidłowości w znakowaniu i w odniesieniu do wymagań jakościowych dotyczył nawozów, przy czym ww. nieprawidłowości występowały we wszystkich kategoriach produktów. Niezgodności stwierdzone na podstawie badań laboratoryjnych dotyczyły zaniżonej zawartości składników

pokarmowych i mikroskładników względem wartości deklarowanych przez producenta. Ponadto w przypadku podłoży do upraw powtarzającą się nieprawidłowością było deklarowanie zaniżonej lub zawyżonej wartości pH.

Najczęściej powtarzające się niezgodności dotyczyły znakowania, w tym podawania w nieprawidłowy sposób informacji o zawartości deklarowanych składników pokarmowych lub braku informacji o tych składnikach, podawania parametrów jakościowych niezgodnie z pozwoleniem MR i RW, braku pełnej nazwy, lub/i adresu producenta, lub wskazania tych danych niezgodnie z wpisem do CEIDG. Równie często powtarzającym się błędem był brak lub podanie w niewłaściwy sposób informacji o masie netto danego środka.

### **Charakter zagrożeń wynikających z niezgodności**

Kontrole prowadzone przez Inspekcję Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych mają na celu zapobieganie stosowaniu przez producentów oszukańczych praktyk, fałszowania żywności oraz wszelkich innych praktyk mogących wprowadzać konsumenta w błąd. Oferowanie do sprzedaży artykułów rolno-spożywczych o niewłaściwej jakości handlowej, w tym zafałszowanych, stanowi naruszenie interesów konsumentów, ponieważ dokonując zakupu otrzymują oni produkty niezgodne z wymaganiami prawa lub deklaracją producenta, w szczególności z nieprawdziwymi, lub wprowadzającymi w błąd informacjami na opakowaniu.

### **Identyfikacja przypadków, które potencjalnie mogą mieć znaczny wpływ na ludzi, zwierzęta lub rośliny**

Nieprawidłowości stwierdzane przez Inspekcję Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych w zakresie jakości handlowej mogą mieć wpływ na konsumenta, poprzez spożywanie przez niego artykułów rolno-spożywczych nie odpowiadających deklarowanym przez producenta parametrom jakościowym lub niewłaściwie oznakowanych. Mogą mieć również wpływ na rośliny, w przypadku stwierdzenia w trakcie kontroli nawozów o zaniżonej lub zawyżonej zawartości poszczególnych składników mineralnych (makro i mikroelementów).

Nieprawidłowości stwierdzane w zakresie jakości handlowej odnoszą się przede wszystkim do bezpieczeństwa ekonomicznego konsumentów. Są to głównie przypadki związane z wprowadzaniem konsumenta w błąd przez m.in.:

- podawanie w oznakowaniu środków spożywczych niepełnych lub nieprawdziwych informacji odnoszących się, m.in. do nazwy, składu, metod produkcji i pochodzenia,
- podawanie w oznakowaniu informacji sugerujących szczególne właściwości danego produktu, podczas gdy wszystkie jemu podobne posiadają takie właściwości,
- obecności niedozwolonych i niedeklarowanych składników,
- niezgodności poszczególnych parametrów jakościowych (np. zawartości tłuszczu, białka, wody, soli) z deklaracją producenta lub obowiązującymi przepisami,
- zaniżenie masy ryby i składników stałych.

#### **Opis potencjalnych konsekwencji lub „ryzyka” związanego z tymi przypadkami niezgodności**

Konsekwencje związane z nieprawidłowościami w zakresie jakości handlowej mogą dotyczyć:

- rozwoju mikroorganizmów w związku z zawyżoną zawartością wody w produktach,
- narażenia konsumentów na nieświadome spożywanie pominiętych w składzie substancji alergennych znajdujących się m.in. w przetworach mięsnych, wyrobach garmażeryjnych, pieczywie, wyrobach ciastkarskich,
- narażenia konsumentów na spożywanie zwiększonych ilości substancji dodatkowych (np. substancji konserwujących, substancji zagęszczających, wzmacniaczy smaku, nie wyszczególnionych na etykiecie w wykazie składników).

#### **Opis dotyczący kwestii czy ryzyko to związane jest wyłącznie z określonym rodzajem zagrożenia czy też następuje ogólne podwyższenie ryzyka wynikające z równoczesnego pojawienia się zagrożeń różnego rodzaju, czy różnych zespołów zagrożeń**

Ryzyko dotyczące obniżenia bezpieczeństwa żywności może wynikać z pojawienia się nieprawidłowości, np. widocznych zmian pleśniowych, obecności szkodników oraz śladów ich żerowania, jak również błędów w znakowaniu, dotyczących m.in.:

- nie podania na opakowaniu informacji o znajdujących się w wyrobie finalnym składnikach alergennych, co ma szczególnie istotne znaczenie dla osób wykazujących nietolerancję pokarmową tego rodzaju składników,



- braku podania informacji o zawartości substancji dodatkowych (np. substancji konserwujących) w przypadku osób wykazujących alergię na tego rodzaju substancje chemiczne.

### **Przyczyny niezgodności**

Wyniki przeprowadzanych przez Inspekcję JHARS kontroli jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych wskazują na występowanie nieprawidłowości zarówno w zakresie parametrów fizykochemicznych, jak i znakowania opakowań.

Nieprawidłowości dotyczące parametrów fizykochemicznych świadczą o błędach popełnionych podczas procesu produkcyjnego (np. nieprzestrzeganiu receptur, stosowaniu surowców o niewłaściwej jakości) lub o świadomym fałszowaniu wyrobów gotowych (np. obecność niezadeklarowanych składników). Przyczyną niewłaściwego oznakowania może być niezajomość przepisów, nieprawidłowa ich interpretacja, bądź celowe wprowadzanie w błąd konsumenta poprzez zamieszczanie na opakowaniu nieprawdziwych informacji.

### **Działania mające na celu zapewnienie zachowania zgodności z prawem przez podmioty działające w sektorach spożywczym i paszowym oraz producentów i podmioty gospodarcze związane z tymi sektorami.**

Zgodnie z ustawą *o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych* organy IJHARS w wyniku stwierdzonych podczas kontroli nieprawidłowości, upoważnione są do wydawania decyzji administracyjnych w tym:

- zakazujących wprowadzania do obrotu artykułu niespełniającego wymagań jakości handlowej lub wymagań w zakresie transportu lub składowania (art. 29 ust. 1 pkt 1 ustawy *o jhars*),
- nakazujących poddanie artykułu, określonym zabiegom (art. 29 ust. 1 pkt 2 ustawy *o jhars*),
- zakazujących składowania artykułu w nieodpowiednich warunkach albo jego transportowania środkami transportu nienadającymi się do tego celu (art. 29 ust. 1 pkt 3 ustawy *o jhars*),

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2018

---

- nakazujących przeklasyfikowanie artykułu rolno-spożywczego do niższej klasy, jeżeli artykuł ten nie spełnia wymagań jakościowych dla danej klasy jakości handlowej (art. 29 ust. 1 pkt 4 ustawy *o jhars*),
- nakazujących zniszczenie artykułu na koszt jego posiadacza (art. 29 ust. 1 pkt 5 ustawy *o jhars*),
- nakładających karę pieniężną za wprowadzenie do obrotu artykułów rolno-spożywczych o jakości handlowej niezgodnej z wymaganiami lub deklaracją producenta oraz artykułów zafałszowanych (art. 40a ust. 1 pkt 3 i 4 ustawy *o jhars*),
- nakładających karę pieniężną za ponowne wprowadzanie do obrotu artykułu tego samego rodzaju z tą samą wadą (art. 40a ust. 3 ustawy *o jhars*),
- nakładających karę pieniężną z tytułu nie usunięcia nieprawidłowości stwierdzonych podczas kontroli prowadzonych na podstawie przepisów ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych, lub kontroli przeprowadzonych na podstawie przepisów odrębnych, w terminie określonym w zaleceniach pokontrolnych (art. 40a ust. 2 ustawy *o jhars*),
- nakładających karę pieniężną za brak klasyfikacji w systemie EUROP lub ustalanie masy tusz wieprzowych lub wołowych (art. 40a ust. 1 pkt 5 ustawy *o jhars*),
- nakładających karę pieniężną za uniemożliwianie lub utrudnianie organowi IJHARS przeprowadzanie kontroli (art. 40a ust. 1 pkt 1 i 2 ustawy *o jhars*),
- nakładających karę pieniężną za zdejmowanie zabezpieczenia lub zmienianie zabezpieczenia bez zgody wojewódzkiego inspektora (art. 40a ust. 3a ww. ustawy *o jhars*),
- nakładających karę pieniężną za nie wykonanie obowiązków, o których mowa w art. 7 ust. 3 lub 4 ustawy *o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych* (art. 40a ust. 1 pkt 6 ustawy *o jhars*).

Ponadto, w zawiązku z realizacją przez IJHARS zadań określonych w innych ustawach wydawane są decyzje administracyjne w zakresie:

- nakładania kar pieniężnych za wprowadzenie do obrotu produktu rolnictwa ekologicznego, który wbrew obowiązkowi nie został oznakowany lub został oznakowany z naruszeniem rozporządzenia 834/2007 (art. 25 ust. 1 ustawy *o rolnictwie ekologicznym*),
- nakładania kar pieniężnych za uniemożliwianie lub utrudnianie kontroli jakości handlowej owoców i warzyw wprowadzanych do obrotu lub kontroli składowania lub

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2018

---

transportowania tych artykułów (art. 40a, ust. 1 pkt 1 i pkt 2 ustawy *o organizacji rynków owoców i warzyw oraz rynku chmielu*),

- nakładania kar pieniężnych za wprowadzanie do obrotu owoców i warzyw nieodpowiadających wymaganiom jakości handlowej (art. 40a, ust. 1 pkt 3 ustawy *o organizacji rynków owoców i warzyw oraz rynku chmielu*),
- nakładania kar pieniężnych za odmowę okazania dokumentów towarzyszących danej partii owoców i warzyw lub niezamieszczanie w tych dokumentach odpowiednich informacji (art. 40a, ust. 1 pkt 4 ustawy *o organizacji rynków owoców i warzyw oraz rynku chmielu*),
- nakładania kar pieniężnych za nieusunięcie nieprawidłowości stwierdzonych podczas kontroli w zakresie jakości handlowej owoców i warzyw w określonym terminie (art. 40a, ust. 2 ustawy *o organizacji rynków owoców i warzyw oraz rynku chmielu*),
- nakładania kar pieniężnych za wprowadzanie ponownie do obrotu owoców i warzyw wobec których zostało wydane orzeczenie o niezgodności, o którym mowa w art. 17 rozporządzenia nr 543/2011, lub odnośnie do których nie podjęto środków wynikających z tego orzeczenia (art. 40a, ust. 3 ustawy *o organizacji rynków owoców i warzyw oraz rynku chmielu*),
- nakładania kar pieniężnych za zmianę sposobu zabezpieczeń, o których mowa w art. 27 ust. 1 pkt 1 i 2 oraz ust. 2 i 3 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (art. 40a, ust. 4 ustawy *o organizacji rynków owoców i warzyw oraz rynku chmielu*),
- nakładania kar pieniężnych za używanie nazwy zarejestrowanej jako chroniona nazwa pochodzenia, chronione oznaczenie geograficzne lub gwarantowana tradycyjna specjalność do produktu rolnego lub środka spożywczego niezgodnego ze specyfikacją lub narusza zakres jej ochrony określony w art. 13 ust. 1 lub art. 24 ust. 1 rozporządzenia nr 1151/2012 (art. 58b ust. 1 ustawy *o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych*),
- nakładania kar pieniężnych za używanie oznaczenia, jego skrótu lub symbolu z naruszeniem art. 44 ust. 1 rozporządzenia nr 1151/2012 (art. 58b ust. 2 ustawy *o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych*),

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2018

---

- nakładania kar pieniężnych za wprowadzanie do obrotu produktu rolnego lub środka spożywczego posiadającego chronioną nazwę pochodzenia, chronione oznaczenie geograficzne lub będącego gwarantowaną tradycyjną specjalnością, który wbrew obowiązkowi wynikającemu z art. 12 ust. 3 lub art. 23 ust. 3 rozporządzenia nr 1151/2012 nie został oznakowany albo został oznakowany z naruszeniem tych przepisów (art. 58b ust. 3 ustawy *o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych*),
- nakładania kar pieniężnych za ponowne wprowadza do obrotu produktu rolnego lub środka spożywczego, o którym mowa w ust. 3, który wbrew obowiązkowi wynikającemu z art. 12 ust. 3 lub art. 23 ust. 3 rozporządzenia nr 1151/2012, który nie został oznakowany albo został oznakowany z naruszeniem tych przepisów (art. 58b ust. 4 ustawy *o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych*),
- nakładania kar pieniężnych za ponowne używanie nazwy zarejestrowanej jako chroniona nazwa pochodzenia, chronione oznaczenie geograficzne lub gwarantowana tradycyjna specjalność do produktu rolnego lub środka spożywczego niezgodnego ze specyfikacją lub naruszającego zakres jej ochrony określony w art. 13 ust. 1 lub art. 24 ust. 1 rozporządzenia nr 1151/2012, (art. 58b ust. 5 ustawy *o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych*),
- zakazu wprowadzania do obrotu nawozów, nawozów oznaczonych znakiem „NAWÓZ WE” albo środków wspomagających uprawę roślin, w których nie są spełnione wymagania jakościowe lub zostały przekroczone dopuszczalne zawartości zanieczyszczeń lub nie są spełnione warunki dotyczące wprowadzania do obrotu (art. 31, ust. 1 pkt 1 ustawy *o nawozach i nawożeniu*),
- nakazu wycofania z obrotu nawozów, nawozów oznaczonych znakiem NAWÓZ WE albo środków wspomagających uprawę roślin, w których nie są spełnione wymagania jakościowe lub zostały przekroczone dopuszczalne zawartości zanieczyszczeń lub nie są spełnione warunki dotyczące wprowadzania do obrotu (art. 31, ust. 1 pkt 2 ustawy *o nawozach i nawożeniu*).

W wyniku kontroli na rynku i w obrocie z zagranicą organy IJHARS wydały 1599 decyzji administracyjnych.

**ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI**

**RAPORT ROCZNY 2018**

*Tabela 65 Decyzje administracyjne wydane przez organa IJHARS*

Podstawa prawna wydania decyzji administracyjnej	Rodzaj decyzji administracyjnej	Liczba wydanych decyzji administracyjnych	Grupa artykułów rolno-spożywczych/podmiotów gospodarczych objętych decyzjami administracyjnymi	Wielkość partii (t, hl, tys. szt.)	Wartość partii (tys. zł)	Wartość kary pieniężnej (tys. zł)
Art. 29 ust. 1 pkt 1 ustawy <i>o jhars</i>	zakaz wprowadzania do obrotu	195	przetwory: mięsne, zbożowe, mleczne, owocowe i warzywne, rybne, ziemniaczane i skrobie, świeże owoce i warzywa, mięso wieprzowe, ryby solone, wyroby garmażeryjne, koncentraty spożywcze, wyroby winiarskie i produkty uboczne, piwo i surowce browarnicze, herbaty i herbatki, pieczywo, makaron, wyroby cukiernicze i ciastkarskie, nasiona roślin oleistych, tłuszcze do smarowania, oleje i oliwa z oliwek, przyprawy, ocet i esencja octowa, miód, jaja	71,8 t 334,9 hl <b>588 szt.</b>	557,2	-
Art. 29 ust. 1 pkt 2 ustawy <i>o jhars</i>	nakaz poddania zabiegom	346	przetwory: eko, zbożowe, owocowe i warzywne, rybne, ryby mrożone, wyroby garmażeryjne, wyroby cukiernicze i ciastkarskie, piwo i surowce browarnicze, napoje spirytusowe, pieczywo i bułka tarta, makaron, herbaty i herbatki, przyprawy, oliwa z oliwek, napoje bezalkoholowe, tłuszcze zwierzęce, tłuszcze do smarowania, nasiona roślin oleistych, miód, jaja	179,8 t 578,1 hl 18,1 tys. szt.	2 165,1	-
Art. 29 ust. 1 pkt 3 ustawy <i>o jhars</i>	zakaz składowania i transportu	7	koncentraty spożywcze	0,02 t	0,23	-
Art. 29 ust. 1 pkt 5 ustawy <i>o jhars</i>	nakaz zniszczenia	1	przetwory rybne	0,006 t	0,09	-
Art. 30 ust. 1 ustawy <i>o jhars</i>	zakaz wprowadzania do obrotu importowanych artykułów rolno-spożywczych	186	przetwory: owocowe i warzywne, rybne, świeże owoce i warzywa, ryby mrożone, artykuły mleczne-eko, wyroby ciastkarskie, zboża, miód, piwo i surowce browarnicze, kawa, przyprawy, napoje bezalkoholowe, syropy wysokosłodzone, nasiona roślin oleistych, oleje	2 713,9 t 1 637,8 hl	956,3	-

**ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI**

**RAPORT ROCZNY 2018**

Art. 31 ust. 1 i 2 Art. 37 ust. 2 pkt 1 i 2 ustawy o nawozach i nawożeniu	zakaz wprowadzania nawozu do obrotu/ nakaz wycofania nawozu z obrotu lub określenie terminu jego wycofania z obrotu, ilości wprowadzonej do obrotu i wysokości opłaty sankcyjnej	7	nawozy, środki wspomagające uprawę roślin	32 120,0 t	796,9	17,7
Art. 40a ust. 1 pkt 1 ustawy o jhars	kara pieniężna za uniemożliwienie przeprowadzenia kontroli	1	przedsiębiorstwo produkcyjno-usługowo-handlowe	-	-	34,0
Art. 40a ust. 1 pkt 2 ustawy o jhars	kara pieniężna za utrudnianie przeprowadzenia kontroli	1	firma prowadząca działalność w branży – hurtownie alkoholi	55,0 hl	33,5	8,5
Art. 40a ust. 1 pkt 3 ustawy o jhars	kara pieniężna za wprowadzanie do obrotu artykułów o niewłaściwej jakości handlowej	459	przetwory: eko, mięsne, mleczne krowie i kozie, z owoców lub warzyw, rybne, drobiowe, zbożowe, ziemniaczane i skrobie, wyroby garmazeryjne: mięsne i niemięsne, świeże owoce i warzywa, mięso: drobiowe (elementy), surowe wieprzowe, ryby mrożone i wędzone, napoje bezalkoholowe, herbaty i herbatki, wyroby cukiernicze i ciastkarskie, miód, jaja, pieczywo, wyroby winiarskie i produkty uboczne, piwo i surowce browarnicze, napoje spirytusowe, przyprawy, nasiona roślin oleistych, tłuszcze do smarowania, tłuszcze zwierzęce jadalne, makaron, bułka tarta, sól	593,3 t 1 523,8 hl 350,4 tys. szt.	7 689,6	1 046,5
Art. 40a ust. 1 pkt 4 ustawy o jhars	kara pieniężna za wprowadzanie do obrotu artykułów zafalszowanych	308	przetwory: eko, mięsne, drobiowe, mleczne krowie i kozie, z owoców lub warzyw, rybne, zbożowe, świeże owoce i warzywa, wyroby garmazeryjne: mięsne i niemięsne, mięsno-warzywne, ryby wędzone i solone, mięso: drobiowe (elementy), pieczywo, jaja, tłuszcze do smarowania, piwo	181,2 t 1 862,8 hl 57,4 tys. szt.	3 197,2	1 679,4

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2018

			i surowce browarnicze, wyroby winiarskie i produkty uboczne, napoje bezalkoholowe, wyroby cukiernicze i ciastkarskie, przyprawy, herbaty i herbatki, miód, makaron, pieczywo i bułka tarta, oliwa z oliwek			
Art. 40a ust. 1 pkt 5 ustawy <i>o jhars</i>	kara pieniężna za brak klasyfikacji EUROP	4	tusze wieprzowe	15 szt.	6,9	15,8
Art. 40a ust. 2 ustawy <i>o jhars</i>	kara pieniężna za brak wykonania zaleceń pokontrolnych	7	fermy drobiu, przedsiębiorstwo: handlowo-produkcyjne, handlowo-usługowe, cukiernia, zakład mleczarski, młyn zbożowy	0,04 t 5,0 tys. szt.	1,2	11,8
Art. 40a ust. 3 ustawy <i>o jhars</i>	kara pieniężna za ponowne wprowadzanie do obrotu produktu tego samego rodzaju z tą samą wadą	2	wyroby garmażeryjne mięsne, jaja	-	-	8,9
Art. 40a ust. 3a ustawy <i>o jhars</i>	kara pieniężna za zmianę sposobu/zdjęcie zabezpieczenia, o którym mowa w art. 27 ust. 1 pkt 1 i 2 oraz ust. 2 i 3	2	przetwory z owoców i warzyw, wyroby cukiernicze	7,4 t	554,6	2,1
Art. 40a ust. 1 pkt 3 ustawy <i>o organizacji rynków owoców i warzyw oraz rynku chmielu</i>	kara pieniężna za wprowadzenie do obrotu owoców i warzyw niezgodnie z wymaganiami w zakresie jakości handlowej	2	świeże owoce i warzywa	-	-	1,0
Art. 24 ust.2 pkt 3 i 4 Art. 25 ust. 1 pkt 4, 5a, 5b ustawy	kara pieniężna: 1) nakładana na jednostki	14	1) jednostki certyfikujące producentów ekologicznych, 2) producenci ekologiczni produktów takich jak:	355,8 t	753,4	64,7

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2018

<i>o rolnictwie ekologicznym</i>	certyfikujące producentów ekologicznych, 2) za wprowadzenie do obrotu produktu rolnictwa ekologicznego błędnie oznakowanego lub produktu rolnictwa ekologicznego, który nie spełnia wymagań rozporządzenia nr 834/2007		zboża (ziarno owsa), pieczywo bezglutenowe, warzywa (cebula)			
Art. 40a ust. 5c ustawy o <i>jhars</i>	Odstąpienie od wymierzenia kary pieniężnej o której mowa w:					
Art. 40a ust. 1 pkt 3 ustawy o <i>jhars</i>	wprowadzenie do obrotu artykułów o niewłaściwej jakości handlowej	52	przetwory: mięsne, zbożowe, rybne, mleczne, warzywne, mięso drobiowe – elementy, pieczywo, wyroby cukiernicze, makaron, herbatki owocowe, miód, jaja, piwo i surowce browarnicze, tłuszcze do smarowania, ocet winny	-	-	-
Art. 40a ust. 1 pkt 4 ustawy o <i>jhars</i>	wprowadzenie do obrotu artykułów zafalszowanych	5	przetwory rybne, miód	-	-	-



### Nadzór nad realizacją zadań IJHARS

W 2018 r. do Głównego Inspektora wpłynęło 131 odwołań od decyzji administracyjnych wojewódzkich inspektorów JHARS, co stanowiło 8,6% ogółu decyzji wydanych przez organy I instancji.

Odwołania dotyczyły decyzji administracyjnych wydanych w przypadku:

- niewłaściwej jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych - 113 odwołań, w tym dotyczące mięsa i jego przetworów (13), mąki i przetworów zbożowych (12), ryb i przetworów rybnych (12), miodu (11), owoców, warzyw i przetworów (11), mleka i przetworów mlecznych (10), olejów i tłuszczów (9), napojów alkoholowych (7), czekolady i wyrobów czekoladowych (6), jaj (4), wyrobów cukierniczych (4), grzybów (3), kawy i herbaty (2), przypraw (2), suplementów diety (2), wyrobów garmazeryjnych (2), koncentratów spożywczych (1), nasion i orzechów (1), soków i nektarów (1),
- decyzji administracyjnych wydanych w przypadku nawozów i środków wspomagających uprawę roślin (6),
- wniosków o wstrzymanie wykonania decyzji (5),
- niewykonania zaleceń pokontrolnych (2),
- wniosków o udostępnienie informacji publicznej (2),
- utrudnianie kontroli (1),
- wniosków o umorzenie części kary pieniężnej (1),
- brak klasyfikacji tusz w systemie EUROP (1).

Główny Inspektor w 2018 roku rozpatrzył ogółem 133 odwołania, w tym 116 wniesionych w 2018 roku (tj. 88,5%) oraz 17, które wpłynęły do GIJHARS w 2017 r. Pozostałe 15 odwołań (tj. 11,4 %), które wpłynęły w 2018 r. zostaną rozpatrzone w 2019 roku bez przekroczenia obowiązującego terminu. Sposób rozpatrzenia przez Głównego Inspektora JHARS odwołań od decyzji administracyjnych wydanych przez organ I instancji zawarto w poniższej tabeli.

# ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

## RAPORT ROCZNY 2018

Tabela 66 Sposób rozpatrzenia odwołań od decyzji administracyjnych wniesionych do Głównego Inspektora JHARS w 2018 r.

Lp.	Sposób rozpatrzenia odwołań	Liczba odwołań rozpatrywanych odwołań	% ogółu rozpatrywanych odwołań
1.	Utrzymano w mocy decyzje administracyjne organu I instancji	91	68,4
2.	Uchylono w całości zaskarżoną decyzję i umorzono postępowanie organu I instancji	21	15,8
3.	Przekazano odwołanie /wniosek zgodnie z właściwością	6	4,5
4..	Uchylono w całości lub części zaskarżoną decyzję i orzeczono co do istoty sprawy	5	3,8
4.	Odmówiono wstrzymania wykonania decyzji	5	3,8
6.	Odmówiono udostępnienia informacji publicznej	2	1,5
7.	Wydano postanowienie o uchybieniu terminu do wniesienia odwołania	1	0,7
8.	Wydano postanowienie o niedopuszczalności odwołania	1	0,7
9.	Wydano postanowienie o wstrzymaniu wykonania decyzji	1	0,7
<b>Ogółem rozpatrzono w 2018 r.:</b>		<b>116</b>	<b>87,2(%)</b>
<b>Pozostałych do rozpatrzenia w 2019r.:</b>		<b>15</b>	<b>11,3(%)</b>

Na decyzje administracyjne wydane przez Głównego Inspektora przedsiębiorcy wnieśli 35 skarg do Wojewódzkiego Sądu Administracyjnego. Skargi dotyczyły:

- niewłaściwej jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych w 27 przypadkach, w tym dotyczące mięsa i przetworów mięsnych (10), ryb i przetworów rybnych (5), napojów alkoholowych (2), wyrobów cukierniczych (2), czekolady i wyrobów garmazeryjnych (1), kawy i herbaty (1), olejów i tłuszczu (1), owoców, warzyw i przetworów (1), mleka i przetworów mlecznych (1), soków i nektarów (1), wyrobów garmazeryjnych (1), suplementów diety (1),
- nawozów i środków wspomagających uprawę roślin (5),
- utrudniania kontroli (1),
- odmowy wszczęcia postępowania (1),
- wniosku o udostępnienie informacji publicznej (1).

### 2.5. INSPEKCJA HANDLOWA

W 2018 r. Inspekcja Handlowa przeprowadziła zgodnie ze swoimi kompetencjami kontrole środków spożywczych oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością w handlu detalicznym (także w obrocie hurtowym i gastronomii).

Wszystkie ww. planowe kontrole w obszarze artykułów rolno-spożywczych realizowano w oparciu o programy kontroli IH opracowywane przez Prezesa UOKiK. W głównej mierze były one ukierunkowane na ujawnianie zafałszowań produktów oraz zapewnienie właściwej informacji o produktach w miejscu ich sprzedaży w tym o kraju pochodzenia. W związku z sygnałami otrzymywanymi od organizacji i stowarzyszeń producentów rolnych, Inspekcja Handlowa przeprowadziła szereg doraźnych kontroli jakości handlowej i prawidłowości oznakowania, w tym krajem pochodzenia, ziemniaków, kapusty białej i pekińskiej oraz pomidorów, w celu wykrywania oszustw dotyczących informacji na temat polskiego pochodzenia.

Na szczególną uwagę zasługuje kontrola przeprowadzona po raz kolejny w zakładach świadczących usługi cateringowe dla różnego rodzaju instytucji, takich jak: szpitale, sanatoria, domy opieki społecznej, ośrodki rehabilitacyjno-edukacyjno-wychowawcze, domy dziecka, żłobki, przedszkola, szkoły. Skontrolowano 46 zakładów, które zaopatrywały w posiłki łącznie 163 instytucje. W przypadku 12 z 46 skontrolowanych placówek była to kontrola ponowna, związana z nieprawidłowościami stwierdzonymi przez Inspekcję Handlową w 2016 i 2017 roku. Nieprawidłowości stwierdzono w 34 placówkach, tj. 73,9 proc. skontrolowanych ogółem. Kontrola przyniosła niezadowalające wyniki zwłaszcza w zakresie prawidłowości oznakowania posiłków przekazywanych przez catering oraz używania do produkcji żywności zgodnie z wyznaczoną datą minimalnej trwałości lub terminem przydatności do spożycia. Na uwagę zasługuje stwierdzenie istotnych niedowag dań przeznaczonych dla konsumentów w publicznych instytucjach oraz stosunkowo częstych zamian składników (zwłaszcza masła, serów) na ich tańsze substytuty. Stwierdzone uchybienia w zdecydowanej większości wynikały z niedopełnienia obowiązków przez skontrolowane zakłady cateringowe, niemniej zasadnym wydaje się wniosek, że również odbiorcy – kontrahenci tych zakładów nie sprawowali należytego nadzoru nad jakością świadczonych usług. W porównaniu do wyników poprzedniej kontroli przeprowadzonej w 2017 r. ogólny wskaźnik nieprawidłowości nie uległ zmianie (w 2017 r. wyniósł on 71,1 proc., w 2018 r. 73,9 proc.). Niemniej stwierdzono poprawę w placówkach kontrolowanych

ponownie, ponieważ na 12 placówek poddanych rekontroli, ponownie nieprawidłowości wystąpiły w 7 placówkach, tj. 58,3 proc.

Na uwagę zasługują również aktywne działania Inspekcji Handlowej na rzecz analizy zjawiska podwójnej jakości. W ramach tych działań przeprowadzono kontrolę jakości handlowej tych samych produktów oferowanych na rynku krajowym i ich oryginalnych odpowiedników importowanych z krajów Europy Zachodniej.

### **Częstotliwość, rodzaj niezgodności oraz ich analiza**

Ogółem skontrolowano partii 123 468 towarów (w 2017 r. – 125 078 partii), w tym:

- 120 756 partii artykułów rolno-spożywczych (w 2017 r. 122 868), w tym: 1130 partii produktów ekologicznych i 440 partii produktów objętych systemami jakości (ChOG, ChNP i GTS) (w 2017 r. odpowiednio: 841 partii i 569 partii),
- 2 712 partii materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością (w 2017 r. – 2 210).

Ponadto skontrolowano 854 partie karmy dla zwierząt towarzyszących (w 2017 r. – 182 partii).

Ujawnienie chociażby jednej niezgodności z zakresu wykonywanej kontroli spowodowało zakwestionowanie 28 786 partii, tj. 23,3 proc. (w 2017 r. – 23 proc.), m.in. z uwagi na<sup>6</sup>:

- wady jakości – 11 proc. partii (w 2017 r. – 9,4 proc.);
- nieprawidłowe oznakowanie – 30,7 proc. partii (w 2017 r. – 24,3 proc.);
- niezgodną z deklarowaną zawartość netto – 1,3 proc. próbek (w 2017r. – 0,6 proc.)
- „przeterminowanie” – 14,3 proc. partii (w 2017 r. – 14,7 proc.), przy czym partie zakwestionowane stanowiły często pojedyncze sztuki.

Wśród zakwestionowanych produktów 899 partii było zafałszowanych, tj. 0,7 proc. ogółu zbadanych (w 2017 r. 952 partie, tj. 0,8 proc. zbadanych), w tym 693 partie środków spożywczych pochodziły z oferty placówek gastronomicznych (w 2017 r. 720 partii). W gastronomii odsetek partii zafałszowanych w 2018 r. wyniósł 4,0 proc., w 2017 r. 4,4 proc.

---

<sup>6</sup> Podane poniżej odsetki zakwestionowanych partii odnoszą się do liczby partii ocenionych w danym zakresie.

**Jakość produktów – badania organoleptyczne i fizykochemiczne**

Oceny jakości środków spożywczych dokonano na podstawie badań cech organoleptycznych, parametrów fizykochemicznych i składu surowcowego w odniesieniu do wymagań przepisów wspólnotowych i krajowych oraz deklaracji producenta.

Badania przeprowadzano głównie w laboratoriach urzędowej kontroli żywności należących do UOKiK. Część badań organoleptycznych (np. w przypadku pieczywa, owoców i warzyw, elementów mięsa oferowanych „luzem”) oraz odnoszących się do sprawdzenia masy i objętości (np. w przypadku jaj z zadeklarowaną klasą wagową, napojów w gastronomii) przeprowadzana była bezpośrednio w kontrolowanej placówce.

W 2018 r. zbadano jakość 4 757 partii towarów (w 2017 r. – 4 387), w tym:

- 3 101 partii towarów żywnościowych (w 2017 r. – 2 800),
- 1 656 partii surowców i wyrobów w gastronomii (w 2017 r. – 1587).
- Niewłaściwą jakość stwierdzono w przypadku:
- 395 partii towarów żywnościowych, tj. 12,7 proc. (w 2017 r. – 11,8 proc.);
- 127 partii surowców i wyrobów w gastronomii, tj. 7,7 proc. (w 2017 r. – 5,2 proc.).

Wśród towarów żywnościowych ocenionych pod względem jakości 766 partii stanowiły produkty oferowane bez opakowań („luzem”), z których 66 partii (8,6 proc.) posiadało nieprawidłową jakość (w 2017 r. – 13,5 proc.).

Odsetek liczby partii zakwestionowanych w liczbie partii zbadanych produktów przedstawiono w poniższej tabeli.

*Tabela 67 Odsetek liczby partii zakwestionowanych w liczbie partii zbadanych produktów*

grupy środków spożywczych sprawdzone w zakresie jakości	Liczba partii					proc. zakwestionowanych [3:2]
	zbadanych ogółem	zakwestionowanych ogółem	niezgodnych przepisami szczegółowymi	niezgodnych z przepisami o dodatkach	niezgodnych z deklaracją wartości odżywczej lub oświadczeń żywieniowych.	
1	2	3	4	5	6	7
<b>Żywność w sklepach i hurtowniach</b>	3101	395	93	4	148	<b>12,7</b>
<b>Produkty ekologiczne</b>	178	14	1	0	10	<b>7,9</b>
<b>Produkty ChOG, ChNP i GTS</b>	81	13	0	0	12	<b>16,0</b>
Przetwory zbożowe	14	2	0	0	0	<b>14,3</b>

**ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI**

**RAPORT ROCZNY 2018**

Pieczywo i wyroby piekarskie	126	2	0	0	0	<b>1,6</b>
Mleko i przetwory mleczne (bez masła)	257	24	0	0	13	<b>9,3</b>
Mięso i przetwory mięsne	256	35	1	1	18	<b>13,7</b>
-w tym mięso wołowe (i cielęce)	23	9	0	0	2	<b>39,1</b>
Drób i przetwory drobiowe	47	4	0	0	3	<b>8,5</b>
-w tym mięso drobiowe	13	0	0	0	0	<b>0</b>
Ryby i przetwory rybne	339	119	13	1	52	<b>35,1</b>
-w tym sardynki, tuńczyk i bonito	36	16	10	0	7	<b>44,4</b>
-w tym ryby mrożone glazurowane	106	38	1	0	3	<b>35,8</b>
Przetwory owocowe i warzywne	78	3	1	0	2	<b>3,8</b>
-w tym dżemy, konfitury, powidła	2	0	0	0	0	<b>0,0</b>
Mrożonki (wyroby kulinarne, owocowe, warzywne)	24	7	0	0	5	<b>29,2</b>
Wyroby garmazeryjne	79	20	1	1	13	<b>25,3</b>
-w tym gotowe dania	52	11	1	0	8	<b>21,2</b>
Wyroby cukiernicze	219	30	1	0	18	<b>13,7</b>
-w tym wyroby kakaowe i czekoladowe	106	12	0	0	7	<b>11,3</b>
Napoje alkoholowe	14	0	0	0	0	<b>0</b>
-w tym wyroby winiarskie	4	0	0	0	0	<b>0</b>
-w tym napoje spirytusowe	6	0	0	0	0	<b>0</b>
Napoje bezalkoholowe	36	0	0	0	0	<b>0</b>
-w tym soki i nektary owocowe	1	0	0	0	0	<b>0</b>
Miód pszczeli	93	22	19	0	0	<b>23,7</b>
Oleje i tłuszcze jadalne	90	7	5	0	1	<b>7,8</b>
-w tym oliwa z oliwek	27	1	1	0	0	<b>3,7</b>
-w tym margaryna i miksy	0	0	0	0	0	<b>0</b>
-w tym masło	40	4	3	0	0	<b>10,0</b>
Owoce i warzywa świeże	829	53	42	0	0	<b>6,4</b>
Jaja spożywcze	201	30	14	0	0	<b>14,9</b>
Kawa, herbata, herbatki	20	1	0	0	1	<b>5,0</b>
Koncentraty spożywcze	11	0	0	0	0	<b>0</b>
Zioła i przyprawy	7	4	0	0	0	<b>57,1</b>
Zupy, buliony, sosy	5	0	0	0	0	<b>0</b>
Żywność specjalnego przeznaczenia	0	0	0	0	0	<b>0</b>
Inna żywność	97	5	0	0	1	<b>5,2</b>
-w tym orzechy i produkty z orzechów, przekąski (np. chipsy,	8	0	0	0	1	<b>0</b>

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2018

paluszki)						
-w tym suplementy diety	4	0	0	0	6	<b>0</b>
<b>Żywność w gastronomii</b>	1 656	127	4	1	13	<b>7,7</b>
wyroby kulinarne	957	97	2	0	1	<b>10,1</b>
napoje alkoholowe	23	2	0	0	0	<b>8,7</b>
napary kawy	7	0	0	0	0	<b>0</b>
inne produkty	669	28	2	1	12	<b>4,2</b>

*Źródło: opracowanie własne na podstawie wyników kontroli Inspekcji Handlowej*

Należy zaznaczyć, że przedstawiony w tabeli odsetek zakwestionowanych towarów odnosi się do wyrobów poddanych badaniom, a nie do wszystkich znajdujących się w obrocie. W szczególności odsetek ten nie jest reprezentatywny dla całej branży spożywczej, gdyż do badań laboratoryjnych w pierwszej kolejności pobierane były próbki towarów, co do których istniało podejrzenie, iż nie spełniały wymagań jakościowych, rzadziej próbki pobierano z losowo wybieranych produktów. Na odsetek kwestionowanych produktów znaczący wpływ miały takie czynniki jak niewłaściwa deklaracja przez producentów parametrów odnoszących się do wartości odżywczej (37 proc. wśród ogółu zakwestionowanych) oraz nieprzestrzeganie przepisów szczegółowych odnoszących się do określonych kategorii produktów (23,5 proc.).

W większości kontrolowanych produktów odchylenie parametrów jakościowych było niewielkie, choć były również i takie produkty, w których badane parametry w sposób znaczący odbiegały od standardów określonych w przepisach prawa lub zadeklarowanych przez producentów. Charakter stwierdzonych wad w niektórych przypadkach wskazywał na zafałszowanie produktów. Najwięcej produktów o niewłaściwej jakości, w tym zafałszowanych stwierdzono w przypadku: ryb i przetworów rybnych (35,1 proc. nie odpowiadało obowiązującym przepisom prawa lub deklaracji producenta), wyrobów garmażeryjnych (25,3 proc.), miodu pszczelego (23,7 proc.), produktów z chronioną nazwą ChOG, ChNP, GTS (16 proc.), jaj spożywczych (14,9 proc.), mięsa i przetworów mięsnych (13,7 proc.), wyrobów cukierniczych (13,7 proc.). Ponadto w przypadku ziół i przypraw zakwestionowano jakość czterech spośród siedmiu partii (57,1 proc.) poddanych kontroli. W związku z tym, że kontroli poddano zaledwie siedem partii przypraw i ziół (przyprawowych), wynik ten należy traktować jedynie jako impuls do dalszych badań tych produktów. Podobnie jest w przypadku mrożonych wyrobów kulinarnych, owocowych i warzywnych, gdzie

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2018

---

choć wskaźnik produktów o niewłaściwej jakości handlowej stanowił (29,2 proc.) oraz mięsa wołowego (39,1 proc.) to z uwagi na stosunkowo niewielką liczbę partii poddanych kontroli nie jest on reprezentatywny dla tej grupy produktów.

W grupach o największym wskaźniku zakwestionowanych partii produktów z uwagi na niewłaściwe cechy jakości handlowej, do stwierdzanych nieprawidłowości przykładowo należały:

- **w rybach i przetworach rybnych (35,1 proc. zakwestionowanych partii):**
  - **w przypadku ryb mrożonych**, w tym glazurowanych: wyższa zawartość glazury lub niższa masa ryby bez glazury (np. w filetach z mintaja stwierdzono 52 proc. glazury zamiast deklarowanych 35 proc., w filetach limandy żółtopłetwej z wodą dodaną stwierdzono 43 proc. glazury zamiast 35 proc., masa filetów z morszczuka kapskiego w opakowaniu wyniosła 259,6 g zamiast deklarowanej 300 g), podmiana gatunkowa ryb (np. stwierdzono, że sola mrożona oferowana luzem była faktycznie limandą żółtopłewą, dorsz był czarniakiem, a halibuta płaskogłowego deklarowano jako limandę żółtopłetwą), niewłaściwe parametry chemiczne takie jak niższa zawartość białka (np. w filetach z mintaja mrożonych glazurowanych w wartości odżywczej deklarowano 21 g/100 g a stwierdzono 6,6 g/100 g), wyższa zawartość związków fosforu (stwierdzono 8 305 mg/kg przy maksymalnym poziomie 5000 mg/kg) niewłaściwe cechy organoleptyczne (niewłaściwa gąbczasta struktura, rozpadająca się, papkowata z obfitym wyciekaniem, wyraźnie osłabiony smak i zapach, smak słony),
  - **w przypadku marynat rybnych**: niezgodna zawartość białka i tłuszczu w stosunku do zadeklarowanej w wartości odżywczej na opakowaniu (np. w filetach z pstrąga w zalewie warzywnej stwierdzono zawartość tłuszczu 3,6 g/100 g zamiast deklarowanej 9,1 g/100 g, w filetach śledziowych w oleju stwierdzona zawartość tłuszczu stanowiła 46 g/100 g zamiast deklarowanej 35 g/100 g), niewłaściwe cechy organoleptyczne (np. w świeżym pstrągu tęczowym patroszonym niewłaściwa tekstura mięsa, zapach nieczysty, ostry a po ugotowaniu kwaskowy),
  - **w przypadku konserw rybnych** – zaniżona masa ryby (w sardynkach w oleju roślinnym stwierdzono 72 g zamiast deklarowanych 90 g; w tuńczyku w sosie własnym stwierdzono 185 g, deklarowano 196 g), niezgodne z deklaracją



parametry wartości odżywczej (np. w tuńczyku w oleju stwierdzono 18,5 g/100 g tłuszczu, deklarowano 5,6 g/100 g; w filetach z makreli w oleju stwierdzono wyższą zawartość tłuszczu i niższą zawartość białka, tj.: stwierdzono 55 g/100 g tłuszczu, a deklarowano 38 g/100 g, białka stwierdzono 9 g/100 g a deklarowano 14 g/100 g; w sardynkach w oleju stwierdzono tłuszcz w ilości 39 g/100 g, a deklarowano 24 g/100 g), niewłaściwe cechy organoleptyczne (np. obecność dużej ilości tuńczyka rozdrobnionego (strzępów) w tuńczyku w sosie własnym, mazistą teksturę oraz obcy, gnilny zapach zepsutego mięsa w filetach makreli w oleju ),

- **innych przetworach rybnych-** niezgodność gatunku z zadeklarowanym na opakowaniu (np. w kotletach rybnych stwierdzono łosiosa atlantyckiego zamiast deklarowanego dorsza atlantyckiego);

- **w wyrobach garmazeryjnych (25,3 proc. zakwestionowanych partii):**

niezgodna w stosunku do zadeklarowanej w wartości odżywczej zawartość tłuszczu i białka (np. w pierogach z mięsem stwierdzono 9,1 g/100 g tłuszczu przy deklaracji 3,6 g/100 g, w pierogach z soczewicą stwierdzono 6,4 g/100 g białka, przy deklaracji 9,9 g/100 g), zawyżona łączna zawartość kwasu benzoowego i kwasu sorbowego oraz ich soli (np. w żołądkach wołowych w bulionie warzywnym stwierdzono odpowiednio: 429 mg/kg + 333 mg/kg zamiast dopuszczalnych prawnie maksymalnie 500 mg/kg), niższa masa netto (np. w przypadku ozorów w galarecie stwierdzono 492,6 g i 502,4 g, przy deklaracji 540 g), niższa zawartość nadzienia (np. w pyzach z mięsem stwierdzono 25 proc., przy deklaracji nie mniej niż 30 proc.), niezgodny z deklarowanym gatunek mięsa w wyrobach z udziałem mięsa;

- **w miodzie pszczelim (23,7 proc. zakwestionowanych partii)**

w miodach odmianowych niższa zawartość pyłku przewodniego (np. w miodach lipowych pyłku przewodniego lipy stwierdzano w ilości od 1,9 proc. do 7,7 proc., podczas gdy powinien on stanowić nie mniej niż 20 proc., w miodzie mniszkowym pyłku przewodniego mniszka pospolitego stwierdzono w ilości 5,1 proc. a powinien być w znacznej przewadze, w miodzie manuka pyłku przewodniego manuka było 13 proc. i 12 proc. zamiast w przewadze, stwierdzono natomiast 40 proc. i 34 proc. pyłku z komonicy oraz 36 proc. i 28 proc. koniczyny ), niższa od wymaganej liczba diastazowa (np. w mieszance miodów pochodzących z UE i spoza UE stwierdzono 5,8 zamiast minimum 8), wyższa zawartość 5-hydroksymetylofurfuralu (HMF) (np. w miodzie gryczanym stwierdzano od 51,6 mg/kg do 69,6 mg/kg zamiast nie więcej niż 40 mg/kg);

– **w jajach spożywczych (14,9 proc. zakwestionowanych partii)**

niewłaściwa klasyfikacja wagowa (np. 50 proc. jaj w partii zadeklarowanej jako *L-duże* posiadało masę odpowiadającą klasie *M-średnie*, 45 proc. jaj w partii zadeklarowanej jako *L-duże* posiadało masę odpowiadającą niższej klasie wagowej *M* i *S*), niewłaściwe cechy organoleptyczne (jednej partii), tj. obcy, intensywny i nieprzyjemny zapach, wyższa wysokość komory powietrznej, ruchoma komora powietrzna, pęknięta skorupa;

– **w mięsie i przetworach mięsnych (13,7 proc. zakwestionowanych partii)**

- w mięsie i surowych wyrobach mięsnych obecność niezadeklarowanych surowców (np. w mięsie mielonym cielęcym stwierdzono 38 proc. cielęciny oraz 62 proc. wieprzowiny, w mięsie z oznakowanym jako mięso garmazeryjne wołowe stwierdzono obecność mięsa wieprzowego w ilości od 7 proc. do ponad 40 proc.), zawyżona zawartość wody dodanej (np. o 14,2 proc. w filecie z piersi kurczaka z dodatkiem wody),
- w wędlinach: obecność niezadeklarowanych surowców (np. w parówkach wieprzowych stwierdzono obecność drobiu powyżej 1 proc.), niezgodny z deklaracją udział składników – (np. w parówkach wieprzowo-wołowych stwierdzono niższą zawartość wołowiny i wyższą wieprzowiny), wyższa w stosunku do deklarowanej zawartość tłuszczu (np. w kielbasie codziennej – wg deklaracji 19,9 g a stwierdzono 24 g), niższa zawartość białka (np. w kielbasie wieprzowej deklarowano 13,6 g a stwierdzono 10,8 g), wyższa zawartość soli (np. w parówkach wieprzowych deklarowano 2,2 g, a stwierdzono 3,4 g), obecność azotynów w parówkach w ilości 20 mg/kg przy deklaracji „bez dodatku E”, niewłaściwe cechy organoleptyczne (wygląd i zapach świadczący o zepsuciu (w przypadku pasztetowej, parówek),
- w konserwach: niewłaściwe cechy organoleptyczne (np. w wołowinie w sosie własnym - kawałki mięsa o nietypowej ciemno szarej barwie, widoczne cząstki chrząstek oraz skórki), niewłaściwe parametry chemiczne: wyższa w stosunku do deklarowanej zawartość tłuszczu (np. w konserwie wieprzowo-drobiowej wg deklaracji winno być 15 g a stwierdzono 20 g, w konserwie z dzika z dodatkiem mięsa wieprzowego deklarowano 6,5 g tłuszczu, a stwierdzono 18,2g), wyższa zawartość soli (np. wg deklaracji 0,9 g, a stwierdzono 1,4 g);

– **w czekoladzie i wyrobach cukierniczych (13,7 proc. zakwestionowanych partii):**

obecność niezadeklarowanego tłuszczu mlecznego w czekoladzie gorzkiej (1,6g/100g), niezgodna zawartość cukrów, tłuszczu, białka w stosunku do zadeklarowanej w wartości odżywczej na opakowaniu (np. w czekoladzie gorzkiej stwierdzono zawartość cukrów 33,4g/100g zamiast wg deklaracji 27g/100g, herbatniki kruche zawierały cukier w ilości 25,4 g/100g zamiast zgodnie z deklaracją 3,2g/100g, ciasteczka owsiane z goją zawierały tłuszcz w ilości 18,2g/100 zamiast wg deklaracji 7,2g/100g, rurki wafłowe z kremem tłuszczu zawierały 25,8g/100g zamiast zgodnie z deklaracją 19,7g/100g, pierniki z nadzieniem zawierały białko w ilości 6,3g/100g zamiast 3,8g/100g), zaniżona zawartość nadzienia (np. w czekoladzie z nadzieniem nadzienia było 40,3 proc. zamiast deklarowanych 50 proc.), niższa zawartość składników stałych (np. w czekoladzie gorzkiej z orzechami zawartość orzechów wynosiła 14,5 proc. zamiast zgodnie z deklaracją 18 proc.);

– **w wyrobach kulinarnych i napojach w zakładach gastronomicznych (7,7 proc. zakwestionowanych partii)**

obecność niedeklarowanych składników (np. wieprzowiny w ilości 45,2 proc. w farszu wołowym do *pierogów z wołowiną*), podmiana asortymentowa (np. w *baraninie przygotowanej w przyprawach curry* nie wykryto składników pochodzących od owcy, stwierdzono natomiast obecność składników pochodzących od krowy, w *kebabie baranina-wołowina* nie stwierdzono składników pochodzących od owcy, lecz wołowinę i drób, w badanych próbkach *cielęciny Hong Kong* nie wykryto wołowiny, stwierdzono natomiast obecność wieprzowiny, danie *kaczka na gorącym półmisku* w rzeczywistości było indykiem), niewłaściwa jakość tłuszczu smażalniczego (np. stwierdzano ciemnobrązową barwę świadczącą o jego zużyciu, liczne zanieczyszczenia pozostałościami wcześniej smażonych potraw i zapach spalonego tłuszczu, wyższą zawartość związków polarnych -39 proc. zamiast zgodnie z wymaganiami nie więcej niż 25 proc.).

Przyczynami nieprawidłowości stwierdzanych w produktach były, m.in.: niewłaściwe prowadzenie procesów technologicznych, niewłaściwa jakość użytych surowców lub ich podmiana na tańsze substytuty, nieprawidłowe przechowywanie. W części przypadków stwierdzone nieprawidłowości wskazywały na celowe zafałszowanie, o czym świadczyła,

np. obecność niezadeklarowanych składników i brak składników zadeklarowanych, jak np. wykryta laboratoryjnie obecność tańszego gatunku mięsa w wyrobach mięsnych.

### **Zawartość netto środków spożywczych**

W 2018 r. podczas badań laboratoryjnych zweryfikowano podaną na opakowaniach informację o zawartości netto w przypadku 5 357 próbek produktów. Niższą od deklarowanej przez producenta zawartość netto stwierdzono w odniesieniu do 1,2 proc. próbek (w 2017 r. – 0,6 proc). Ponadto sprawdzono masę lub objętość wyrobów i napojów oferowanych w gastronomii przemierzając łącznie 634 próbki, w wyniku czego zakwestionowano 13 próbek (2,1 proc.). Niższą masę od deklarowanej stwierdzono wyłącznie w odniesieniu do 13 wyrobów kulinarnych na 329 skontrolowanych (4 proc.).

### **Prawidłowość oznakowania środków spożywczych oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością**

Łącznie w 2018 r. oceniono oznakowanie 42 691 partii środków spożywczych, wyrobów i napojów gastronomicznych (oferowanych zarówno w opakowaniach, jak i bez opakowań) oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością (w 2017 r. – 47 600 partii). Ze względu na stwierdzone nieprawidłowości zakwestionowano 13 126 partii, tj. 30,7 proc. (w 2017 r. – 24,3 proc.).

Skontrolowano oznakowanie:

- 20 048 partii środków spożywczych w opakowaniach, kwestionując nieprawidłowe oznakowanie 2 191 partii (10,9 proc.), z tego 304 partii (1,5 proc.) ze względu na nieprawidłowy sposób podania informacji o alergenach,
- 9 023 partii środków spożywczych oferowanych bez opakowań („luzem”), kwestionując 4 345 partii (48,2 proc.), w szczególności ze względu na niepodanie w miejscu sprzedaży wymaganych informacji o wykazie składników, w tym 1 714 partii (19,0 proc.), ze względu na nieprawidłowy sposób podawania informacji o alergenach lub jej brak,
- 10 916 partii produktów żywnościowych w gastronomii, kwestionując brak lub nieprawidłowe oznakowanie 6 568 partii (60,2 proc.), w tym 3 862 partii (35,4 proc.), ze względu na nieprawidłowy sposób podawania informacji o alergenach lub jej brak,

# ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

## RAPORT ROCZNY 2018

- 2 704 partii materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, kwestionując 22 partie (0,8 proc.).

Ze względu na nieprawidłowy sposób podania informacji o alergenach zakwestionowano łącznie 5 880 partii (13,8 proc.) środków spożywczych oferowanych w opakowaniach, luzem i w gastronomii (w 2017 r. – 11,5 proc.).

Obowiązkowej informacji o miejscu pochodzenia nie posiadały łącznie 403 partie (0,9 proc. ogółu skontrolowanych w zakresie oznakowania (w 2017 r. - 0,5 proc.). Przy czym były to wyłącznie towary kontrolowane w sklepach i hurtowniach (zakwestionowano 1,4 proc. środków spożywczych), w gastronomii nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie informacji o kraju pochodzenia produktów.

Odsetek liczby partii zakwestionowanych w liczbie partii zbadanych wybranych grup produktów objętych kontrolami planowymi i nieplanowymi przedstawia poniższa tabela.

*Tabela 68 Odsetek liczby partii zakwestionowanych w liczbie partii zbadanych wybranych grup produktów objętych kontrolami planowymi i nieplanowymi*

Wybrane grupy środków spożywczych sprawdzone w zakresie oznakowania	Liczba partii					procent partii zakwestionowanych [3:2]
	zbadanych	zakwestionowanych ogółem	nieczystość czcionki	brak miejsca pochodzenia	nieprawidłowy sposób podania lub brak infor. o alergenach	
1	2	3	4	5	6	7
<b>Żywność w sklepach i hurtowniach</b>	29071	6536	4	403	2018	<b>22,5</b>
-w tym oferowane w opakowaniach	20048	2191	4	174	304	<b>10,9</b>
-w tym oferowane luzem	9023	4345	0	229	1714	<b>48,2</b>
Produkty ekologiczne	1034	162	0	0	31	<b>15,7</b>
Produkty ChOG, ChNP i GTS	439	40	0	0	5	<b>9,1</b>
Przetwory zbożowe	731	11	0	0	0	<b>1,5</b>
Pieczywo i wyroby piekarskie	3014	1585	0	0	726	<b>52,6</b>
w tym oferowane w opakowaniach	468	116	0	0	67	<b>24,8</b>
w tym oferowane luzem	2546	1469	0	0	659	<b>57,7</b>
Mleko i przetwory mleczne (bez masła)	4129	95	0	0	19	<b>2,3</b>
-w tym oferowane w opakowaniach	3912	52	0	0	0	<b>1,3</b>

# ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

## RAPORT ROCZNY 2018

-w tym oferowane luzem	217	43	0	0	19	<b>19,8</b>
Mięso i przetwory mięsne	4071	1630	0	31	760	<b>40,0</b>
-w tym mięso wołowe (i cielęce)	81	27	0	10	2	<b>33,3</b>
-w tym oferowane w opakowaniach	1090	145	0	3	83	<b>13,3</b>
- w tym oferowane luzem	2981	1485	0	28	677	<b>49,8</b>
Drób i przetwory drobiowe	417	126	0	11	53	<b>30,2</b>
-w tym mięso drobiowe	56	20	0	1	1	<b>35,7</b>
-w tym oferowane w opakowaniach	182	20	0	0	16	<b>11,0</b>
-w tym oferowane luzem	235	106	0	11	37	<b>45,1</b>
Ryby i przetwory rybne	1240	320	0	18	25	<b>25,8</b>
-w tym sardynki, tuńczyk i bonito	63	5	0	0	0	<b>7,9</b>
-w tym ryby mrożone glazurowane	243	107	0	8	1	<b>44,0</b>
-w tym oferowane w opakowaniach	786	76	0	2	3	<b>9,7</b>
- w tym oferowane luzem	454	244	0	16	22	<b>53,7</b>
Przetwory owocowe i warzywne	977	39	0	0	1	<b>4,0</b>
-w tym dżemy, konfitury, powidła	43	0	0	0	0	<b>0</b>
Mrożonki	191	26	0	0	12	<b>13,6</b>
Wyroby garmażeryjne	820	192	1	0	89	<b>23,4</b>
-w tym gotowe dania	505	108	1	0	63	<b>21,4</b>
-w tym oferowane w opakowaniach	558	53	1	0	11	<b>9,5</b>
-w tym oferowane luzem	262	139	0	0	78	<b>53,1</b>
Wyroby cukiernicze	3036	669	0	0	203	<b>22,0</b>
-w tym kakaowe i czekoladowe	355	55	0	0	10	<b>15,5</b>
-w tym oferowane w opakowaniach	2258	362	0	0	45	<b>16,0</b>
-w tym oferowane luzem	778	307	0	0	158	<b>39,5</b>
Napoje alkoholowe	162	20	0	0	0	<b>12,3</b>
-w tym wyroby winiarskie	5	0	0	0	0	<b>0</b>
-w tym napoje spirytusowe	47	5	0	0	0	<b>10,6</b>
Napoje bezalkoholowe	539	38	0	0	0	<b>7,1</b>
-w tym soki i nektary owocowe	50	0	0	0	0	<b>0</b>
Miód pszczeli	305	56	0	0	0	<b>18,4</b>
Oleje i tłuszcze jadalne	788	35	0	0	0	<b>4,4</b>
-w tym oliwa z oliwek	249	23	0	0	0	<b>9,2</b>
-w tym margaryna	58	0	0	0	0	<b>0</b>
-w tym masło	137	3	0	0	0	<b>2,2</b>
-w tym miksy	6	1	0	0	0	<b>16,7</b>
Owoce i warzywa świeże	3302	1058	2	341	0	<b>32</b>
Jaja spożywcze	582	102	1	0	0	<b>17,5</b>

# ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

## RAPORT ROCZNY 2018

Kawa, herbata, herbatki	435	68	0	0	0	<b>15,6</b>
Koncentraty spożywcze	603	16	0	0	1	<b>2,7</b>
Zioła i przyprawy	788	20	0	0	0	<b>2,5</b>
Zupy, buliony, sosy	207	6	0	0	1	<b>2,9</b>
Żywność specjalnego przeznaczenia	23	10	0	0	0	<b>43,5</b>
Inna żywność	1238	212	0	2	92	<b>17,1</b>
-w tym majonezy, musztarda i inne tego typu dodatki	329	15	0	0	0	<b>4,6</b>
-w tym orzechy i produkty z orzechów, przekąski (np. chipsy)	271	7	0	0	1	<b>2,6</b>
-w tym lody, desery	147	110	0	0	81	<b>74,8</b>
-w tym suplementy diety	62	23	0	0	5	<b>37,1</b>
<b>Żywność w gastronomii</b>	<b>10916</b>	<b>6568</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3862</b>	<b>60,2</b>
wyroby kulinarne	8745	6343	0	0	3786	<b>72,5</b>
napoje alkoholowe	20	1	0	0	1	<b>5,0</b>
napary kawy	11	8	0	0	8	<b>72,7</b>
inne produkty	2140	216	0	0	67	<b>10,1</b>

*Źródło: opracowanie własne na podstawie wyników kontroli Inspekcji Handlowej*

Kontrole wykazały, że podobnie jak w poprzednich latach, zdecydowanie większą część nieprawidłowo oznakowanych produktów spożywczych stanowiły artykuły oferowane bez opakowań („luzem”). W przypadku tej formy sprzedaży przepisy krajowe wymagają, by sprzedawca prezentował konsumentom podstawowe informacje, takie jak: nazwa produktu, wykaz składników oraz nazwa producenta, a w przypadku: produktów rybnych mrożonych glazurowanych dodatkowo zawartość glazury lub ryby, pieczywa – masę jednostkową i w stosownych przypadkach informację, że pieczywo produkowano z ciasta mrożonego lub głęboko mrożonego. Dlatego też w grupach produktów, które ze względu na ich naturę oferowano konsumentom również bez opakowań (np. wyroby garmażeryjne, lody, ryby, pieczywo, mięso) stwierdzono największy odsetek towarów nieprawidłowo oznakowanych.

Do najpoważniejszych nieprawidłowości w oznakowaniu produktów poddanych ocenie należało:

- w przypadku środków spożywczych oferowanych luzem: w miejscu sprzedaży detalicznej brak jakichkolwiek wymaganych informacji lub informacji o wykazie składników, w tym o składnikach alergicznych, bądź podanie ich w sposób nierzetelny (inny skład w miejscu sprzedaży niż w rzeczywistości podany przez producenta) i niepełny oraz niezgodny

- z przepisami prawa, zastosowanie nazw nieadekwatnych do składu produktu (np. sugerujących prostą, wiejską, tradycyjną metodę produkcji podczas gdy w rzeczywistości produkty wytworzone zostały metodami przemysłowymi z dodatkiem wielu substancji dodatkowych dozwolonych), a także podanie w miejscu sprzedaży nazw innych niż wskazane przez producenta lub podanie wyłącznie nazwy fantazyjnej (handlowej) z pominięciem obowiązkowej nazwy środka spożywczego;
- w przypadku opakowanych środków spożywczych: braku oznaczeń w języku polskim (np. nazwy produktu, wykazu składników, daty ważności, warunków przechowywania) lub rozbieżności między danymi zawartymi na etykiecie w polskiej i obcojęzycznej wersji językowej (np. w zakresie wartości odżywczej, rodzaju lub ilości użytych składników), użycie nazwy produktu wprowadzającej w błąd co do rodzaju produktu, nieadekwatnej do składu zadeklarowanego na opakowaniu, stosowanie podwójnego – sprzecznego nazewnictwa lub niepodanie nazwy rodzajowej produktu, podawanie nieprawdziwych informacji opisujących produkt, stosowanie sugestywnej szaty graficznej z wizerunkami składników i wyeksponowanymi napisami wskazującymi na rodzaj użytych surowców, których w rzeczywistości nie było w produkcji lub były w minimalnych ilościach, nieuprawniających do podkreślania ich w oznakowaniu, stosowanie komunikatów o charakterze oświadczeń żywieniowych lub zdrowotnych, niezgodnych z przepisami obowiązującymi w tym zakresie, niepodawanie ilościowej zawartości składnika występującego w nazwie produktu lub podkreślonego graficznie, nierzetelne podawanie informacji o wykazie składników, brak wyróżnienia składników alergennych w wykazie składników.

Ponadto w oznakowaniu środków spożywczych wytwarzanych metodami przemysłowymi z zastosowaniem licznych substancji dodatkowych – dozwolonych prawnie, bezzasadnie używano określeń produktów jako „wiejski”, „domowy”, „naturalny” czy „tradycyjny” itp., sugerujących wyjątkowe cechy oferowanego produktu, wyróżniające go od typowych produktów wytwarzanych masowo. W przypadku oferowania takiej żywności bez opakowań („luzem”) i bez podania w miejscu sprzedaży wykazu składników, konsument był praktycznie pozbawiony możliwości zweryfikowania informacji o „domowym” czy „tradycyjnym” charakterze produktu. Nieuprawnione, wprowadzające konsumentów w błąd nazwy i slogany reklamowe stosowali zarówno producenci żywności, jak i sprzedawcy detaliczni.



Na wysokie wskaźniki zakwestionowanych partii produktów pod względem oznakowania składały się również drobne uchybienia niewpływające na decyzje zakupowe konsumentów, np. nieprawidłowe słowne określenie przed wskazaną na etykiecie datą ważności, niepełne tłumaczenie informacji zawartych w oznakowaniu, niezachowanie kolejności podawania składników w informacji o wartości odżywczej.

### **Kontrole produktów rolnictwa ekologicznego**

W 2018 r. Inspekcja Handlowa przeprowadziła kontrolę jakości i prawidłowości oznakowania produktów rolnictwa ekologicznego w 210 placówkach. Kontrole te były prowadzone głównie w czwartym kwartale w ramach planowej kontroli ukierunkowanej na produkty rolnictwa ekologicznego z krajów Unii Europejskiej i z krajów trzecich.

Różnego rodzaju nieprawidłowości stwierdzono w 79 placówkach, co stanowiło 37,6 proc. skontrolowanych (w 2017 r. – 32,4 proc.).

Ogółem skontrolowano 1130 partii produktów ekologicznych (w 2017 r. – 841 partii), z tego 178 partie poddano ocenie jakości głównie poprzez wykonanie badań laboratoryjnych (w 2017 r. – 153 partie) i 1034 partie oceniono pod względem oznakowania (w 2017 r. – 717 partii). Skontrolowano: przetwory owocowe i warzywne, ziarno i nasiona (nieprzetworzone), soki, produkty zbożowe (makarony, kasze), mleko i przetwory mleczne, owoce i warzywa, pieczywo, miód, mięso i przetwory mięsne oraz inne grupy środków spożywczych.

Różnego rodzaju zastrzeżenia wniesiono do 245 partii, tj. 21,7 proc. (w 2017 r. – 22,8 proc.), w tym między innymi do:

- 14 partii w zakresie jakości, tj. 7,9 proc. (w 2017 r. – 6,5 proc.),
- 162 partii w zakresie oznakowania, tj. 15,7 proc. (w 2017 r. – 15,8 proc.).

Do nieprawidłowości stwierdzonych w zakresie jakości produktów rolnictwa ekologicznego należały niezgodne w stosunku do zadeklarowanej w wartości odżywczej na opakowaniu wartości parametrów tłuszczu (np. stwierdzono 24,9 g/100 g tłuszczu podczas gdy deklarowano 15 g/100 g; stwierdzono 14,9 g/100 g, a deklarowano 22,4 g/100 g) i soli, niewłaściwe cechy organoleptyczne.

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2018

---

W oznakowaniu zakwestionowanych produktów rolnictwa ekologicznego stwierdzono:

- podanie numeru zagranicznej jednostki certyfikującej podczas gdy produkt został zapakowany w Polsce lub podanie numeru polskiej jednostki certyfikującej podczas gdy produkt został wyprodukowany i zapakowany w innym kraju członkowskim,
- brak umieszczenia w oznakowaniu oznaczenia miejsca, w którym wyprodukowano nieprzetworzone produkty rolnicze, z których wyprodukowano końcowy,
- niewłaściwe umieszczanie nazw produktów w sklepach internetowych (np. soku zamiast napoju), nieuprawnione posługiwanie się określeniami odnoszącymi do produkcji ekologicznej (bio, eko),
- używanie w sposób nieuprawniony komunikatów o charakterze oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych,
- podanie niezgodnego z prawdą kraju pochodzenia,
- brak niektórych oznaczeń w języku polskim (np. nazwy i rodzaju produktu oraz jego składu, informacji o wartości odżywczej, o miejscu produkcji nieprzetworzonych produktów rolniczych, z których wytworzono produkt końcowy, warunków przechowywania),
- brak informacji o zawartości netto,
- brak informacji o adresie producenta,
- brak informacji o wartości odżywczej,
- brak wyróżnienia składników alergicznych w wykazie składników,

Stwierdzone w zakresie oznakowania nieprawidłowości wynikały w dużej mierze z niespełnienia przepisów ogólnych dotyczących znakowania środków spożywczych, a w mniejszym stopniu wymagań szczególnych wynikających z przepisów o rolnictwie ekologicznym.

#### **Kontrole produktów z chronionymi oznaczeniami (ChNP, ChOG i GTS)**

W 2018 r. Inspekcja Handlowa przeprowadziła kontrole w 90 placówkach handlu detalicznego w zakresie prawidłowości wprowadzania do obrotu produktów posiadających chronione oznaczenia geograficzne (ChOG), chronioną nazwę pochodzenia (ChNP) lub

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2018

---

gwarantowaną tradycyjną specjalność (GTS) (w 2017 r. – w 147 placówkach). Kontrole te były prowadzone głównie w ramach planowej kontroli w czwartym kwartale 2018 r.

Łącznie oceniono 440 partii towarów objętych tymi systemami jakości (w 2017r. – 569 partii), w tym pod kątem zgodności parametrów jakości z deklaracją/specyfikacją sprawdzono 81 partii, prawidłowości oznakowania – 439 partii.

Nieprawidłowości stwierdzono w 32 placówkach, tj. 35,5 proc. skontrolowanych placówek (w 2017 r. – 24,5 proc.) w odniesieniu do 52 partii produktów, tj. 11,8 proc. skontrolowanych partii (w 2017 r. – 8,4 proc.), w tym stwierdzono m.in.:

- 13 partii o niewłaściwej jakości, tj. 16 proc. (w 2017 r. – 8,1 proc.),
- 40 partii nieprawidłowo oznakowanych, tj. 9,1 proc. (w 2017 r. – 5,6 proc.).

Kontrolowano między innymi: przetwory mleczne (w tym m.in. sery dojrzewające, sery w solankach), przetwory mięsne (szynki, kiełbaski), wyroby cukiernicze, octy balsamiczne.

W zakresie jakości kwestionowano głównie przetwory mięsne (szynki surowe dojrzewające, z uwagi na niezgodną z deklarowaną w informacji o wartości odżywczej zawartość soli, tłuszczu, białka, kwasów tłuszczowych nasyconych) oraz przetwory mleczne (z uwagi na niezgodną z deklarowaną w informacji o wartości odżywczej zawartość soli oraz niezgodną ze specyfikacją zawartość wody, niewłaściwe cechy organoleptyczne).

Na przykład w szynce stwierdzono zawartość tłuszczu w ilości 20g/100g, a deklarowano 14,1 g/100 g; 17,6 g/100g zamiast deklarowanych 12 g/100 g), zawartość soli w ilości 4,8 g/100 g zamiast deklarowanych 3,8 g/100 g,

Nieprawidłowe zaś oznakowanie odnosiło się przede wszystkim do przetworów mlecznych, kwestionowano, ale w mniejszym stopniu, również oznakowanie przetworów mięsnych, wyrobów piekarniczych, octu balsamicznego

Stwierdzono m.in. następujące nieprawidłowości: brak niektórych oznaczeń w języku polskim (np. opisowej nazwy produktu wskazującej na rodzaj produktu, wykazu składników, w tym alergicznych, informacji o warunkach przechowywania, pełnego opisu warunków przechowywania produktu po otwarciu opakowania, określenia *chroniona nazwa pochodzenia*, informacji o wartości odżywczej, błędy w prezentacji wartości odżywczej), rozbieżności pomiędzy informacjami podanymi na etykiecie przez producenta w języku obcym i polską wersją językową, m.in. w zakresie wartości odżywczej, brak podania nazwy, pod którą produkt został zarejestrowany jako chronione oznaczenie geograficzne,

wyszczególnienie składników jako alergenne, które w rzeczywistości nie były alergenami (kakao, cynamon). Stwierdzono także trzy przypadki nierzetelnego oznakowania lub prezentacji produktów, polegające na niezasadnym posługiwaniu się oznaczeniem ChNP lub nazwą produktu zarejestrowaną jako ChOG, w przypadku produktów nieobjętych ochroną (np. na opakowaniach umieszczono znak chronionego oznaczenia geograficznego podczas gdy ochroną objęty był składnik a nie produkt, oznakowanie logo chronionej nazwy pochodzenia produktu, którego nazwa nie znajdowała się w unijnej bazie zarejestrowanych produktów.

Do innych nieprawidłowości należało oferowanie konsumentom produktu ChNP we wcześniej przygotowanych porcjach, co było niezgodne ze specyfikacją.

#### **Aktualność terminów przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości**

Podczas kontroli sprawdzono aktualność terminów przydatności do spożycia lub dat minimalnej trwałości 101 677 partii środków spożywczych, stwierdzając przeterminowanie w przypadku 14 561 partii, tj. 14,3 proc. ocenionych (w 2017 r. – 14,7 proc.). Na zakwestionowane partie niejednokrotnie składały się pojedyncze sztuki produktów, co oznacza, że wskaźniki odnoszące się do liczby sztuk zakwestionowanych w liczbie sztuk zbadanych byłyby zdecydowanie niższe.

Najczęściej przeterminowane towary znajdowano w grupach: zup, bulionów i sosów (32,7 proc.), orzechów, produktów z orzechów i przekąsek typu chipsy i paluszki (30,9 proc.), napojów alkoholowych (25,6 proc.), koncentratów spożywczych (21 proc.), pieczywa i wyrobów piekarsko-cukierniczych (18,2 proc.), przetworów zbożowych typu mąka, kasza, ryż i płatki (15,8 proc.), olejów i tłuszczów jadalnych (13,6 proc.).

Najwięcej tego rodzaju nieprawidłowości ujawniono w sklepach nienależących do dużych sieci handlowych, gdzie zakwestionowano 16,2 proc. partii (w 2017 r. – 17,4 proc.). Wskaźnik zakwestionowanych produktów, z uwagi na przeterminowanie na pozostałych szczeblach obrotu detalicznego kształtował się następująco: w placówkach zlokalizowanych na targowiskach zakwestionowano 8,9 proc. partii, w placówkach gastronomicznych 6,6 proc., w sklepach wielkopowierzchniowych 5,6 proc., natomiast w placówkach sprzedaży na odległość 3,7 proc.

#### **Kontrola przestrzegania zasad dotyczących identyfikacji dostaw żywności**

We wszystkich kontrolowanych placówkach handlowych dokonano identyfikacji przedsiębiorcy i sprawdzono zgodność zakresu i rodzaju prowadzonej działalności ze zgłoszeniem do odpowiednich organów, nie stwierdzając poza pojedynczymi przypadkami naruszeń w zakresie prawa żywnościowego. Sprawdzone również przestrzeganie zasady identyfikowalności produktu „krok wstecz i krok do przodu”, to jest możliwości śledzenia prowadzonych oraz odsprzedawanych towarów (z wyjątkiem sprzedaży konsumentom finalnym). Ogółem w tym zakresie sprawdzono dowody dostaw/sprzedaży dla 27 690 partii towarów kwestionując 252 partie, tj. 0,9 proc. z nich.

#### **Działania w celu zapewnienia skuteczności przestrzegania prawa żywnościowego**

W 2018 r. przeprowadzono w tym obszarze 18 ogólnokrajowych kontroli. Kontrole te koncentrowały się przede wszystkim na trzech obszarach zagadnień, które wymagały sprawdzenia, w związku z zaleceniami Komisji Europejskiej po przeprowadzonych audytach w Polsce, oraz kontrole produktów stanowiące podstawowy koszyk zakupowy konsumentów, w których występuje największe prawdopodobieństwo wystąpienia nieprawidłowości, a także kontrole produktów, w których poprzednie kontrole ujawniły znaczne nieprawidłowości i na które wpłynęło najwięcej „skarg” konsumenckich, tj.:

- kontrole produktów objętych unijnymi systemami jakości i kontroli (produkty z chronionymi oznaczeniami: ChOG, ChNP i GTS; produkty rolnictwa ekologicznego; świeże owoce i warzywa; oliwa z oliwek),
- produkty pochodzenia zwierzęcego (produkty mięsne, rybne, mleczne oraz miód),
- kontrole produktów i usług gastronomicznych świadczonych przez firmy cateringowe dla szpitali, sanatoriów, domów dziecka, domów opieki społecznej i innych instytucji finansowanych ze środków publicznych, kontrole usług gastronomicznych świadczonych głównie sezonowo w miejscowościach letniego wypoczynku oraz trasach dojazdowych do tych miejscowości w tym na stacjach paliw, dworcach dalekobieżnej komunikacji), kontrole produktów różnych kategorii opatrzonych komunikatami o prostej metodzie produkcji i innymi wskazującymi na wyższą ich jakość.

Badania w większości realizowanych kontroli były ukierunkowane na egzekwowanie obowiązku przestrzegania przez podmioty działające na rynku żywności wspólnotowych

wymagań w zakresie jakości handlowej, w szczególności przepisów rozporządzenia (UE) nr 1169/2011<sup>7</sup> oraz na ujawnianie zafałszowań środków spożywczych.

Szczególną uwagę poświęcono sprawdzeniu prawidłowości znakowania i prezentacji środków spożywczych bez opakowań w miejscu ich sprzedaży konsumentom, w tym pod kątem podawania informacji o składnikach alergennych. Stale prowadzone były także kontrole produktów, których celem było ujawnianie zafałszowanej żywności, np. wyrobów mięsnych zafałszowanych innymi gatunkami mięsa niż deklarowane w oznakowaniu (m.in. zafałszowania cielęciny mięsem wieprzowym), a także ryb i produktów rybnych, głównie w kontekście identyfikacji gatunkowej i zgodności z deklaracją masy netto ryb mrożonych w glazurze. Duży nacisk położono na kontrolę w gastronomii ze względu na licznie ujawniane w poprzednich kontrolach podmiany gatunkowe surowców używanych do produkcji oraz naruszanie przepisów o ochronie oznaczeń i o rolnictwie ekologicznym, a także niepodawanie informacji o składnikach alergennych. Podczas większości kontroli oznakowania weryfikowano dobrowolne informacje o charakterystyce żywieniowej oferowanych produktów w zakresie podstawowych parametrów takich, jak: zawartość tłuszczu, węglowodanów i białka.

Istotnym elementem działań było informowanie konsumentów o wynikach kontroli podjętych przez Inspekcję Handlową poprzez publikowanie zbiorczych informacji, wraz z praktycznymi wskazówkami dla konsumentów o tym, jak dokonywać wyboru produktów, aby nie zostać wprowadzonym w błąd przy zakupie.

### **Działania podjęte w odniesieniu do przedsiębiorców, u których stwierdzono nieprawidłowości**

W 2018 r. w odniesieniu do przedsiębiorców, u których stwierdzono nieprawidłowości organy IH wydały m.in.:

---

<sup>7</sup> Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. U. UE L 304 z 22.11.2011 s. 18 z późn. zm.).

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2018

---

- 390 decyzji wstrzymujących od obrotu wszystkie partie produktów niewiadomego pochodzenia, nieoznakowane lub oznakowane w sposób rażąco naruszający przepisy, a także wszystkie partie produktów przeterminowanych, zafałszowanych, wykazujących cechy nieświeżości lub zepsucia (w 2017 r. – 507 decyzje);
- 1 277 decyzji, na podstawie których przedsiębiorcom wprowadzającym do obrotu środki spożywcze o niewłaściwej jakości handlowej (w tym zafałszowane) wymierzono kary pieniężne w łącznej wysokości 1 094 tys. zł (w 2017 r. – 1 026 decyzji na kwotę 1 104,8 tys. zł) oraz 2 decyzje wymierzające kary pieniężne w wysokości 1,0 tys. zł z tytułu nieprzestrzegania przepisów o rolnictwie ekologicznym i ochronie oznaczeń jako ChNP, ChOG lub GTS (w 2017 r. – 2 decyzje na kwotę 1,4 tys. zł);
- 276 decyzji obciążających ich kosztami przeprowadzonych badań laboratoryjnych w łącznej wysokości 268,1 tys. zł (w 2017 r. wydano 252 decyzji, łącznej wysokości 214,5 tys. zł).

Ponadto skierowano:

- 142 wnioski o ukaranie do sądów (w 2017 r. – 119);
- 7 powiadomień do organów ścigania (w 2017 r. – 14);

oraz nałożono 1969 mandatów karnych wymierzając grzywny w łącznej wysokości 359,7 tys. zł (w 2017 r. – 2 227 mandatów w łącznej wysokości 400,9 tys. zł).

## **Rozdział 3.**

### **Audyty przeprowadzane zgodnie z art. 4 ust. 6 rozporządzenia (WE) nr 882/2004**

#### **3.1. INSPEKCJA WETERYNARYJNA**

Realizacja wymogów art. 4 ust. 6 rozporządzenia (WE) nr 882/2004 wraz z opisem sposobu przeprowadzania audytów został określony w *instrukcji Głównego Lekarza Weterynarii Nr GIWbk 090.2/2010 z dnia 26 listopada 2010 r. w sprawie audytu wewnętrznego kontroli urzędowych przeprowadzanych przez organy Inspekcji Weterynaryjnej*.

Kontrole urzędowe, które w myśl rozporządzenia (WE) Nr 882/2004 podlegają audytowaniu minimum 1 raz na pięć lat, wykonują 332 jednostki IW, a mianowicie 16 wojewódzkich inspektoratów weterynarii, 305 powiatowych inspektoratów weterynarii oraz 8 granicznych inspektoratów weterynarii, w zakresach kompetencji właściwych organów określonych w ustawie o Inspekcji Weterynaryjnej.

Zgodnie z zapisami instrukcji roczny program audytów Inspekcji Weterynaryjnej opracowany przez pełnomocnika GLW ds. audytu IW jest zatwierdzany przez Głównego Lekarza Weterynarii. Założenia ogólne rocznego planu audytów określają cele i zakres audytów, a założenia szczegółowe, oparte na analizie ryzyka i zapotrzebowaniem GLW, określają zakres audytów w WIW, GrIW i PIW.

Wg instrukcji w sprawie audytu IW na podstawie założeń szczegółowych rocznego programu audytów w PIW oraz w oparciu o udokumentowaną analizę ryzyka pełnomocnicy WLW ds. audytu IW opracowują programy audytu dla każdego województwa, tak aby audytem było objęte 20% powiatowych inspektoratów weterynarii w każdym zakresie audytu.



# ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

## RAPORT ROCZNY 2018

Pełnomocnicy WLW ds. audytu IW przekazują roczne programy audytów dla danego województwa, zatwierdzone przez właściwych wojewódzkich lekarzy weterynarii, do pełnomocnika GLW ds. audytu IW.

Plan dla każdego audytu, zawierający opis działań wykonywanych w miejscu przeprowadzania audytu oraz ustaleń organizacyjnych związanych z audytem, jest sporządzany przez audytora wiodącego, zatwierdzany przez pełnomocnika i przekazywany kierownikowi jednostki audytowanej.

Nadzór nad realizacją programu audytu przez szczebel wojewódzki IW jest prowadzony przez Biuro Kontroli GIW poprzez kontrole dokumentacji przesyłanej przez pełnomocników WLW ds. audytu do GIW (programy audytu, raporty końcowe, zestawienia roczne z realizacji audytów) oraz w trakcie narad roboczo – szkoleniowych z audytorami z WIW. Raporty końcowe z tych audytów są przekazywane do Wydziału ds. Audytów BK i analizowane w celu monitorowania realizacji wojewódzkich programów audytów oraz dla potrzeb rocznego przeglądu audytów.

Liczbę i zakres tematyczny audytów realizowanych w 2018 r. przez audytorów GIW w wojewódzkich i granicznych inspektoratach weterynarii oraz przez audytorów WIW w powiatowych inspektoratach weterynarii przedstawia poniższe zestawienie tabelaryczne:

Tabela 69 Zestawienie audytów przeprowadzonych przez Inspekcje Weterynaryjną w 2018 r.

Lp.	Tematyka audytu	Jednostka audytowana	Jednostka audytowa	Liczba audytów
1.	<i>Kontrole urzędowe w hurtowniach weterynaryjnych obrotu produktów leczniczych weterynaryjnych stosowanych u zwierząt gospodarskich za rok 2016, 2017 i 2018 do dnia audytu.  (audyt z prądem: od hurtowni do wybranych złz i gospodarstw, dla wybranych produktów leczniczych weterynaryjnych)</i>	WIW	GIW	2
2.	<i>Kontrole urzędowe wynikające z nadzoru nad wytwarzaniem i stosowaniem pasz leczniczych dla zwierząt gospodarskich za rok 2017 oraz 2018 do dnia audytu.  (audyt z prądem: od mieszalni pasz do wybranych gospodarstw z uwzględnieniem złz zlecającego produkcję paszy leczniczej)</i>	WIW	GIW	1
3.	<i>Weterynaryjne kontrole graniczne – zarządzanie, dokumentowanie i weryfikacja, w tym kontrole wzmocnione w roku 2017 i 2018 do dnia audytu.</i>	GrIW	GIW	1
4.	<i>Kontrole urzędowe w gospodarstwach w nadzorze nad realizacją krajowych programów zwalczania niektórych serotypów Salmonella w roku 2017 i 2018 do dnia audytu w stadach: brojlerów gatunku kura, hodowlanych gatunku kura, niosek gatunku kura, indyków</i>	PIW	WIW	60

# ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

## RAPORT ROCZNY 2018

	<i>rzeźnych i hodowlanych.</i>			
5.	<i>Nadzór nad transportem i ubojem drobiu dotkniętego serotypem Salmonella objętym krajowym programem zwalczania oraz rozbiorem i przetwórstwem mięsa pozyskanego z tych zwierząt w roku 2017 i 2018 do dnia audytu.*</i>	PIW	WIW	17
6.	<i>Kontrole urzędowe w nadzorze nad rozlewniami miodu*</i>	PIW	WIW	27
7.	<i>Sprawdzanie utrzymania wdrożonych działań potwierdzonych przez powiatowych lekarzy weterynarii w dokumencie „Karta działań i potwierdzenia realizacji” w związku ze stwierdzonymi niezgodnościami w trakcie audytów w latach 2011-2016.*</i>	PIW	WIW	14
8.	<i>Audyt sprawdzający: Kontrole urzędowe w nadzorze nad dobrostanem zwierząt w transporcie w roku 2016 i 2017 do dnia audytu.</i>	PIW	WIW	10
9.	<i>Audyt sprawdzający: Kontrole urzędowe w nadzorowanych chłodniach składowych i zakładach przepakowywania z uwzględnieniem planu kontroli urzędowych oraz kontroli przed certyfikacją wywozu do krajów trzecich w roku 2016 i 2017 do dnia audytu.</i>	PIW	WIW	5
10.	<i>Audyt sprawdzający: Sprawdzanie utrzymania wdrożonych działań potwierdzonych przez powiatowych lekarzy weterynarii w dokumencie „Karta działań i potwierdzenia realizacji” w związku ze stwierdzonymi niezgodnościami w trakcie audytów w latach 2011-2015.</i>	PIW	WIW	1
11.	<i>Audyt sprawdzający: Kontrole urzędowe wynikające z nadzoru PLW nad zatwierdzonymi zakładami sekcji V – Mięso mielone, surowe wyroby mięsne i mięso odkostnione mechanicznie w roku 2015 i 2016 do dnia audytu, w tym zarządzanie kontrolami i ich weryfikacja</i>	PIW	WIW	1
	<b>Razem audytów</b>			<b>139</b>

\* W związku z przypadkami braku możliwości zrealizowania audytu przez Wojewódzkie Inspektoraty Weterynarii w 20% podległych PIW w zakresie tematu wskazanego w pkt 4 aneksowano program roczny audytu o tematy dodatkowe wskazane w pkt 5 i 6 niniejszej tabeli.

Ogółem IW w 2018 roku zrealizowała **139** audytów w wojewódzkich, granicznych i powiatowych inspektoratach weterynarii w zakresie **11** obszarów tematycznych. Audyty były przeprowadzane przez 21 audytorów, a od września 2018 r. przez 19 oraz 2 audytorów

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2018

---

#### BK GIW

Program roczny audytu IW w WIW na rok 2018 był kilkakrotnie aneksowany ze względu na sprawy kadrowe, zamknięcie działalności nadzorowanej itp. Nie przeprowadzono 1 audytu z zakresu nadzoru nad wytwarzaniem i stosowaniem pasz leczniczych ze względu na sytuację epizootyczną na terenie woj. podkarpackiego – ASF, audyt został przeniesiony na 2019 r. Zmniejszono o 2 liczbę audytów na terenie woj. mazowieckiego ze względów kadrowych.

Roczny program audytu na 2018 r. został zrealizowany w 99,29%.

W wyniku 4 audytów przeprowadzonych w wojewódzkich i granicznych inspektoratach weterynarii stwierdzono 1 niezgodność (pasze lecznicze) oraz odnotowano 6 obserwacji i spostrzeżeń.

W wyniku 118 audytów przeprowadzonych w powiatowych inspektoratach weterynarii w 4 zakresach tematycznych stwierdzono łącznie 198 niezgodności (100 – *Salmonella* gospodarstwa; 7 – *Salmonella* rzeźnie; 8 – rozlewnie miodu; 1 – utrzymanie działań 2011-2017).

W wyniku 17 audytów sprawdzających w powiatowych inspektoratach weterynarii w 4 zakresach tematycznych stwierdzono 3 niezgodności (dobrostan w transporcie zwierząt).

Stwierdzane niezgodności dotyczyły następujących obszarów:

- - rejestracja i zatwierdzanie podmiotów,
- - kontrole urzędowe i ich weryfikacja,
- egzekucja przepisów,
- sprawy organizacyjne,
- pobieranie opłat,
- realizacja programów *Salmonella*

W odniesieniu do każdej stwierdzonej niezgodności zostały wypełnione karty działań w audytowanych jednostkach celem określenia i realizacji działań naprawczych. Podjęte działania przez audytowanego PLW podlegają ocenie przez audytora wiodącego i są klasyfikowane do trzech grup działań poaudytowych, a mianowicie: audyt sprawdzający; ocena dokumentów; brak potrzeby działań poaudytowych. Ocenę działań podjętych przez audytowanych PLW w 2018 r. przedstawia poniższe zestawienie:

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2018

*Tabela 70 Podsumowanie - liczbowa statystyka dotycząca planowanych działań poaudytowych z przeprowadzonych audytów w PIW przez audytorów WIW w 2018 r.*

lp.	tematyka audytu	liczba AS*	liczba OD*	liczba bp*	razem ocen =liczba audytów
1.	<i>Kontrole urzędowe w gospodarstwach w nadzorze nad realizacją krajowych programów zwalczania niektórych serotypów Salmonella w roku 2017 i 2018 do dnia audytu w stadach: brojlerów gatunku kura, hodowlanych gatunku kura, niosek gatunku kura, indyków rzeźnych i hodowlanych.</i>	13	28	19	60
2.	<i>Nadzór nad transportem i ubojem drobiu dotkniętego serotypem Salmonella objętym krajowym programem zwalczania oraz rozbiorem i przetwórstwem mięsa pozyskanego z tych zwierząt w roku 2017 i 2018 do dnia audytu.</i>	2	7	8	17
3.	<i>Kontrole urzędowe w nadzorze nad rozlewniami miodu</i>	2	7	18	27
4.	<i>Sprawdzanie utrzymania wdrożonych działań potwierdzonych przez powiatowych lekarzy weterynarii w dokumencie „Karta działań i potwierdzenia realizacji” w związku ze stwierdzonymi niezgodnościami w trakcie audytów w latach 2011-2016.</i>	1	2	11	14
5.	Audyt sprawdzający: <i>Kontrole urzędowe w nadzorze nad dobrostanem zwierząt w transporcie w roku 2016 i 2017 do dnia audytu.</i>	-	-	10	10
6.	Audyt sprawdzający: <i>Kontrole urzędowe w nadzorowanych chłodniach składowych i zakładach przepakowywania z uwzględnieniem planu kontroli urzędowych oraz kontroli przed certyfikacją wywozu do krajów trzecich w roku 2016 i 2017 do dnia audytu.</i>	-	1	5	5
7.	Audyt sprawdzający: <i>Sprawdzanie utrzymania wdrożonych działań potwierdzonych przez powiatowych lekarzy weterynarii w dokumencie „Karta działań i potwierdzenia realizacji” w związku ze stwierdzonymi niezgodnościami w trakcie audytów w latach 2011-2015.</i>	-	-	1	1
8.	Audyt sprawdzający: <i>Kontrole urzędowe wynikające z nadzoru PLW nad zatwierdzonymi zakładami sekcji V – Mięso mielone, surowe wyroby mięsne i mięso odkostnione mechanicznie w roku 2015 i 2016 do dnia audytu, w tym zarządzanie kontrolami i ich weryfikacja</i>	-	-	1	1
<b>ŁĄCZNIE:</b>		<b>18</b>	<b>45</b>	<b>73</b>	<b>135</b>
Legenda: *) AS - audyt sprawdzający *) OD – ocena dokumentów					

*) bp – brak potrzeby działań poaudytowych lp. 1 – 4 audyty bieżące: 118 lp. 5 -8 audyty sprawdzające: 17
---

### Roczny przegląd audytów

Realizując postawienia rozdziału VII ust. 5 instrukcji Głównego Lekarza Weterynarii Nr GIWbk 090.2/2010 z dnia 26 listopada 2010 r. w sprawie audytu wewnętrznego kontroli urzędowych przeprowadzanych przez organy Inspekcji Weterynaryjnej, odnoszące się do rocznego przeglądu audytów harmonogram spotkania pełnomocników ds. audytu oraz audytorów z Głównym Lekarzem Weterynarii zaplanowany w trzeciej dekadzie czerwca 2018r. obejmował:

- przedstawienie przez pełnomocnika GLW ds. audytu IW analizy wyników audytów, przeprowadzonych w roku 2018, opracowanej na podstawie materiałów (zestawienia analityczno-zbiorcze) sporządzonych przez pełnomocników WLW ds. audytu i audytorów GIW;
- omówienie wyników, w tym analiza ryzyka wynikająca ze stwierdzonych niezgodności przez osoby uczestniczące w spotkaniu;
- omówienie wniosków poaudytowych dla GLW.
- wnioski zgłoszone przez audytorów, wynikające z obserwacji i wyników audytów w ogólnej liczbie 45 są w trakcie analiz i konsultacji prawnych. Ocena zasadności wniosków pozwoli na sformułowanie wniosków poaudytowych dla GLW.

Pismna informacja pt. „Roczny przegląd audytów – 2018” dotycząca realizacji i analizy wyników audytów przeprowadzonych w roku 2018 przekazywana Głównemu Lekarzowi Weterynarii przez pełnomocnika GLW ds. audytu IW jest w trakcie opracowywania.

### **Podsumowanie wyników audytów oraz wnioski**

W odniesieniu do każdej stwierdzonej niezgodności określono działania naprawcze i wskazano termin ich realizacji oraz wdrożono w jednostkach audytowanych:

- działania korygujące i naprawcze w zarządzaniu kontrolami urzędowymi,
- postępowanie administracyjne w stosunku do podmiotów/zakładów, w których stwierdzone zostały naruszenia prawa weterynaryjnego,

W ocenie audytorów WIW określone przez powiatowych lekarzy weterynarii działania naprawcze wobec stwierdzonych niezgodności zostały uznane za właściwe, a ich

wdrożenie do realizacji poprawi jakość i skuteczność urzędowych kontroli w odniesieniu do wymogu osiągnięcia określonych celów przepisów prawa krajowego i UE.

Badanie spójności i procesu zarządzania kontrolami urzędowymi, weryfikacja ustaleń wskazuje na zadawalającą odpowiedniość kontroli urzędowych. Podejmowanie działań naprawczych i zapobiegawczych skutkuje stałym podnoszeniem skuteczności nadzoru IW.

Niepokojącym jest fakt problemów kadrowych w IW, a w szczególności w powiatowych inspektoratach weterynarii, jak również w komórkach GIW i WIW ds. audytu kontroli urzędowych.

### **3.2. PAŃSTWOWA INSPEKCJA SANITARNA**

#### **Audyty wewnętrzne przeprowadzone przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej**

Państwowa Inspekcja Sanitarna przeprowadza audyty wewnętrzne zgodnie z art. 4 ust. 6 Rozporządzenia (WE) nr 882/2004. Audyty mają na celu stwierdzenie zgodności postępowania z przepisami *rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady nr 882/2004/WE z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regulami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt*, przepisami szczegółowymi w zakresie bezpieczeństwa żywności oraz *Zintegrowanym Wieloletnim Planem Kontroli dla Polski na lata 2015-2019*.

Podstawą prowadzenia audytów wewnętrznych w Państwowej Inspekcji Sanitarnej był „*Program audytów wewnętrznych zgodnych z Rozporządzeniem WE nr 882/2004 dla PIS na lata 2015-2019*”. Ww. program zawiera plan audytów, instrukcję przeprowadzania audytów oraz listę audytorów wewnętrznych. Program ten został wdrożony we wszystkich jednostkach organizacyjnych Państwowej Inspekcji Sanitarnej i zaktualizowany na rok 2018.

Audyty przeprowadzono w oparciu o „*Instrukcję przeprowadzania audytu wewnętrznego dotyczącego stosowania rozporządzenia (WE) nr 882/2004 z dnia 29 kwietnia 2004r.*” – opracowaną w Głównym Inspektoracie Sanitarnym oraz zgodnie z wytycznymi zawartymi w *Decyzji Komisji z dnia 29 września 2006r., nr 2006/677/WE określającej kryteria przeprowadzania audytów zgodnie z rozporządzeniem 882/2004*.

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2018

Audyty zostały przeprowadzone przez kompetentnych pracowników Państwowej Inspekcji Sanitarnej posiadających szkolenie w zakresie technik audytowania zgodnie z zatwierdzoną listą audytorów wewnętrznych.

Plan audytów w Państwowej Inspekcji Sanitarnej w 2018 roku został zrealizowany w 99,9 procentach. Przeprowadzono 105 audytów wewnętrznych. Odbył się jeden audyt dodatkowy na poziomie lokalnym w województwie łódzkim, dotyczący weryfikacji wykonania zaplanowanych działań korygujących po audycie wewnętrznym oraz ocena ich skuteczności. Ponadto w 2018 roku audytorzy z Głównego Inspektoratu Sanitarnego przeprowadzili audyt w WSSE w Katowicach, który został przesunięty z roku 2017.

Z poziomu centralnego przeprowadzono 4 planowane audyty w wojewódzkich stacjach sanitarno-epidemiologicznych we Wrocławiu, Białymstoku, Warszawie, Poznaniu oraz 1 audyt w granicznej stacji sanitarno-epidemiologicznej w Warszawie.

W 2018 roku kontynuowano również audyty w laboratoriach urzędowych. Audyty zostały przeprowadzone w laboratoriach WSSE w Szczecinie i WSSE w Rzeszowie przez ekspertów z Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego - Państwowego Zakładu Higieny, pełniącego funkcję krajowego laboratorium referencyjnego. Audyty swoim zakresem obejmowały przepisy dotyczące zanieczyszczeń chemicznych, mikrobiologicznych oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Eksperti z krajowego laboratorium referencyjnego w zakresie pozostałości pestycydów w żywności przeprowadzili audyty w laboratoriach w WSSE w Rzeszowie i WSSE Łodzi wykonujących badania w zakresie pozostałości pestycydów w żywności.

Zestawienie liczbowe przeprowadzonych audytów z podziałem na regiony został przedstawiony w poniższej tabeli.

Tabela 71 Realizacja audytów wewnętrznych w Państwowej Inspekcji Sanitarnej

	Województwo	Liczba zaplanowanych audytów	Liczba zrealizowanych audytów
1.	podlaskie	7*	7*
2.	śląskie	8	9*
3.	świętokrzyskie	5	5
4.	małopolskie	9	9
5.	lubelskie	8	8

# ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

## RAPORT ROCZNY 2018

6.	łódzkie	6	7
7.	warmińsko-mazurskie	4	4
8.	opolskie	3	3
9.	wielkopolskie	6	6
10.	podkarpackie	6	6
11.	zachodniopomorskie	10	10
12.	dolnośląskie	6*	6*
13.	kujawsko-pomorskie	4	4
14.	pomorskie	6	6
15.	mazowieckie	10*	10*
16.	lubuskie	4	4
<b>SUMA</b>		<b>104</b>	<b>105</b>

\* w tym audyty przeprowadzone przez Główny Inspektorat Sanitarny

### Metody wyboru obszaru audytu

W 2018 roku trwały prace nad opracowaniem udokumentowanej procedury planowania audytów w oparciu o analizę ryzyka. Procedura ta systematyzuje elementy wykorzystywane dotychczas w procesie planowania audytów, które jednak nie były dokumentowane. Procedura zostanie wykorzystana w 2019 roku do zaplanowania kolejnego cyklu audytowego obejmującego lata 2020-2024.

W 2018 roku wybór obszarów audytów został dokonany zgodnie z *Decyzją Komisji z dnia 29 września 2006 r., nr 2006/677/WE określającej wytyczne ustanawiające kryteria przeprowadzania audytów zgodnie z rozporządzeniem (WE) Nr 882/2004*, w tym uwzględniono elementy oceny ryzyka. Proces planowaniu audytów obejmował m.in. analizę problemów występujących w stacjach sanitarno-epidemiologicznych, analizę działań kontrolnych w poprzednich latach, ilość i specyfikę obiektów w poszczególnych regionach, pojawiające się zagrożenia dla zdrowia i życia konsumentów, wyniki kontroli i audytów wewnętrznych, wyniki audytów zewnętrznych np. DG SANTE, Najwyżej Izby Kontroli.

Audyty przeprowadzone w 2018 roku obejmowały ogólne wymagania Rozporządzenia WE nr 882/2004 oraz wymagania szczegółowe w różnych obszarach bezpieczeństwa żywności zgodnie z zatwierdzonym planem audytów.



W planie audytów wewnętrznych uwzględniono następujące obszary tematyczne:

- materiały i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością,
- produkcję i dystrybucję suplementów diety, środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego oraz środków spożywczych wzbogacanych,
- zanieczyszczenia mikrobiologicznych, w tym wymagań Rozporządzenia WE nr 2073/2005,
- przestrzeganie wymagań dotyczących znakowania,
- produkcję pierwotną żywności,
- śledzenie produktów,
- żywność genetycznie modyfikowaną,
- substancji dodatkowe do żywności,
- zanieczyszczenia chemiczne,
- pozostałości pestycydów,
- import żywności, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

W czasie audytów dokonywano przeglądu dokumentacji, w tym zarówno procedur i instrukcji wewnętrznych jak i dokumentacji pokontrolnej wybranych obiektów będących pod nadzorem Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Ponadto przeprowadzano obserwację wykonywania czynności kontrolnych w wybranych obiektach sektora spożywczego, w tym proces urzędowego poboru próbek i weryfikację stanu obiektów będących pod nadzorem PIS.

Czynności audytowe obejmowały w szczególności:

- ocenę realizacji planowanych kontroli pod kątem ich przeprowadzania zgodnie z harmonogramami kontroli oraz stosowanymi procedurami;
- przejrzystość, poufność i bezstronność procesu urzędowej kontroli żywności;
- ocenę częstotliwości kontroli pod kątem zastosowania metod właściwych do osiągnięcia celów rozporządzenia (WE) 882/2004 (czy uwzględniono ocenę ryzyka w zakresie bezpieczeństwa i jakości, na które narażona może być żywność w procesie produkcji lub obrotu, wielkość i rodzaj produkcji, stosowane w zakładzie procesy technologiczne, wdrożone systemy kontroli wewnętrznej, wyniki dotychczasowych kontroli w zakładzie);
- szkolenia pracowników umożliwiające im kompetentne przeprowadzanie czynności kontrolnych;

- ocenę dokumentacji dotyczącej właściwego oraz prawidłowego utrzymania urządzeń oraz sprzętu niezbędnego do przeprowadzenia sprawnej i skutecznej kontroli urzędowej;
- ocenę podjętych działań w przypadku stwierdzenia w zakładzie nieprawidłowości;
- ocenę urzędowych kontroli dot. granicznych kontroli sanitarnych;
- ocenę koordynacji pracy jednostek PIS w województwie;
- ocenę współpracy między jednostkami PIS oraz innymi organami urzędowej kontroli żywności.

#### **Wyniki audytów, w tym zaobserwowane dobre praktyki**

Na podstawie przeprowadzonych audytów wewnętrznych w stacjach sanitarno-epidemiologicznych w 2018r. należy stwierdzić, iż kontrole urzędowe przeprowadzane są zgodnie z *rozporządzeniem (WE) nr 882/2004 z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regulami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt*. Stacje sanitarno-epidemiologiczne dysponują wykwalifikowanymi i doświadczonymi pracownikami oraz posiadają urządzenia pomiarowe niezbędne do prawidłowego wykonywania obowiązków. Kontrole urzędowe przeprowadzane są przy użyciu właściwych technik wymienionych w art. 10 rozporządzenia (WE) nr 882/2004 z dnia 29 kwietnia 2004r. Pracownicy sekcji higieny żywności, żywienia i przedmiotów użytku przestrzegają wewnętrznych procedur i instrukcji. W przypadkach stwierdzenia niezgodności podejmowane są działania przewidziane w art. 54 rozporządzenia (WE) Nr 882/2004. Prowadzone są szkolenia mające na celu utrwalenie posiadanej wiedzy, podnoszenie kompetencji i uaktualnianie wiadomości w zakresie przepisów prawa żywnościowego.

Na podstawie działań audytowych stwierdzono, iż częstotliwość przeprowadzonych kontroli oraz zastosowane metody są w większości odpowiednie do osiągnięcia celów rozporządzenia (WE) Nr 882/2004. Częstotliwość kontroli sanitarnych ustalana była na podstawie oceny ryzyka, przeprowadzonej wg arkusza oceny ryzyka zgodnie z „Procedurą urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością”. Jednak stwierdzano przypadki niewłaściwego lub braku stosowania zapisów ww. procedury w powyższym zakresie. Zasadne jest kontynuowania weryfikacji obszaru planowania kontroli urzędowych.

W trakcie audytów stwierdzono istnienie odpowiednich procedur, zapewniających przejrzystość, poufność i bezstronność kontroli urzędowych. Obszar ten jest regulowany przez odpowiednie przepisy krajowe i procedury wewnętrzne.

Opinia publiczna ma dostęp do stosownych sprawozdań, opracowań i danych statystycznych dot. jakości zdrowotnej i bezpieczeństwa żywności. Ww. informacje są umieszczane na stronach internetowych organów Państwowych Inspekcji Sanitarnej. Ponadto w sytuacjach zagrożenia ze strony niebezpiecznej żywności na stronach internetowych umieszczane są stosowne komunikaty i broszury oraz informacje te są rozpowszechniane poprzez media.

Audyty wykazały również sprawną i skuteczną współpracę w realizacji urzędowych kontroli żywności z innymi zaangażowanymi organami m.in. w ramach podpisanych porozumień pomiędzy Państwową Inspekcją Sanitarną a Państwową Inspekcją Ochrony Roślin i Nasiennictwa, Inspekcją Ochrony Środowiska.

### **Opis stwierdzonych niezgodności i podjętych działań**

W wyniku przeprowadzonych w 2018 roku audytów wewnętrznych stwierdzono następujące niezgodnościami:

- niewłaściwe stosowania procedur w tym min. brak stosowania podczas niektórych kontroli zakładów produkcji listy pytań kontrolnych, częstotliwość kontroli zakładów niezgodna z wytycznymi zawartymi w „Instrukcji dotyczącej kryteriów oceny zakładu produkcji/obrotu żywnością/materiałami i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością”,
- niewłaściwie postępowanie w przypadku:
  - stwierdzenie niespełnienia wymagań prawa w zakresie bezpieczeństwa żywności przez podmiot,
  - uzyskania informacji dot. naruszenia przepisów prawa żywnościowego przez nadzorowany podmiot,
- przypadki niezgodności w zakresie poboru próbek,
- przypadki nieprawidłowej interpretacji przepisów prawnych.

W przypadku stwierdzenia ww. niezgodności podjęto działania naprawcze, w tym szkolenie pracowników przeprowadzających kontrole urzędowe w zakresie tematyki

dotyczącej postępowania administracyjnego oraz wewnętrznych procedur kontroli urzędowych.

Przeprowadzone audyty wykazały również obszary, które wymagają doskonalenia poprzez:

- zwiększenie wnikliwości działań kontrolnych i szczegółowy ich opis w protokołach z kontroli urzędowych, w tym w szczególności działań dotyczących oceny zakładowego systemu kontroli wewnętrznej;
- zapewnienie terminowej realizacji kontroli i właściwie planowania kontroli w oparciu o profil działalności podmiotów;
- zapewnienie właściwego nadzoru nad sprzętem wykorzystywanym do poboru próbek i pomiarowym, zwłaszcza w zakresie badań mikrobiologicznych;
- zwrócenie uwagi na podmioty wprowadzające do obrotu środki spożywcze przez internet, w tym w szczególności suplementy diety i środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego.

Na podstawie wyników przeprowadzonych audytów stwierdzono, iż działania prowadzone w celu zapewnienia zgodności z prawem żywnościowym, były skuteczne i realizowane z właściwą częstotliwością, zgodnie z rozporządzeniem (WE) 882/2004, obowiązującymi procedurami i instrukcjami oraz Zintegrowanym Wieloletnim Planem Kontroli dla Polski na lata 2015 - 2019. Stosowane rozwiązania w przypadku stwierdzenia nieprawidłowości, poprzez wydawanie decyzji administracyjnych lub zaleceń pokontrolnych oraz terminowe sprawdzanie ich wykonania zapewniają wystarczające gwarancje bezpieczeństwa produktu końcowego oraz zgodność z wymaganiami prawa żywnościowego.

### **3.3. INSPEKCJA JAKOŚCI HANDLOWEJ ARTYKUŁÓW ROLNO-SPOŻYWCZYCH**

W IJHARS od 2005 roku funkcjonuje certyfikowany system zarządzania jakością oparty na wymaganiach międzynarodowej normy ISO 9001 obejmujący następujący zakres „*Nadzór nad jakością handlową artykułów rolno- spożywczych i środków produkcji, w tym wywożonych i sprowadzanych z zagranicy oraz wykonywanie zadań wynikających z polityki rolnej państwa. Przeciwdziałanie zagrożeniom korupcyjnym w IJHARS*”. System zarządzania jakością w 2018 roku po raz kolejny był przedmiotem audytu jednostki certyfikującej.

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2018

---

W Inspekcji JHARS obowiązuje zatwierdzony przez Głównego Inspektora JHARS, *Program krzyżowych audytów wewnętrznych dla IJHARS na lata 2016-2018*. W roku 2018 przeprowadzono 6 krzyżowych audytów wewnętrznych. Były one realizowane przez powołanych przez Głównego Inspektora JHARS pracowników Inspekcji, zgodnie z procedurą „Audyt wewnętrzny”. Krzyżowe audyty wewnętrzne mają na celu:

- ocenę skuteczności procesu,
- ocenę skuteczności systemu przeciwdziałania zagrożeniom korupcyjnym w zakresie audytowanego procesu oraz,
- potwierdzenie czy kontrole urzędowe odnoszące się do prawa żywnościowego w zakresie jakości handlowej artykułów rolno- spożywczych, zgodnie z rozporządzeniem WE 882/2004, są skutecznie wykonywane oraz odpowiednie dla osiągnięcia celów znajdujących się w obowiązujących przepisach prawnych.

W 2018 r. przeprowadzono krzyżowe audyty wewnętrzne następujących procesów:

- Kontrola ex-post,
- Nadzór nad klasyfikacją tusz wołowych i wieprzowych w systemie EUROP,
- Zarządzanie zasobami ludzkimi,
- Nadzór nad jednostkami certyfikującymi w rolnictwie ekologicznym,
- Kontrola jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych w obszarze jakości handlowej mleka i przetworów mlecznych,
- Kontrola jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych w obszarze jakości handlowej mięsa i przetworów mięsnych.

Każdy raport z krzyżowego audytu wewnętrznego jest przedstawiany Głównemu Inspektorowi JHARS. Raport jest podstawą do podejmowania działań doskonalących dla procesów w poszczególnych komórkach organizacyjnych jak i w całej Inspekcji.

Wyniki audytów potwierdzają, że pracownicy Inspekcji JHARS kierują się jednolitymi i jasnymi zasadami prowadzenia i dokumentowania kontroli urzędowych. Zapewniona jest również poufność związana z informacjami uzyskanymi w trakcie kontroli i jej wyniki. Procedury oraz instrukcje są systematycznie uaktualniane i nadzorowane, a pracownicy mają dostęp do ich aktualnych wydań. Audyty wskazują, że pracownicy prowadzący kontrole w zakresie jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych, klasyfikacji tusz wołowych i wieprzowych w systemie EUROP, rolnictwa ekologicznego oraz kontrole

ex-post, posiadają stosowne kompetencje. Zapewnione jest również zachowanie procedur dotyczących sprawozdawczości z realizowanych przez Inspekcję zadań.

Audytorzy wskazują na potrzebę prowadzenia dalszej stałej pracy w zakresie tworzenia prostych i jasnych procedur postępowania, które służą doskonaleniu prowadzenia kontroli urzędowych.

Wyniki krzyżowych audytów wewnętrznych potwierdzają, że kontrole urzędowe realizowane przez IJHARS, odnoszące się do prawa żywnościowego w zakresie jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych, zgodnie z rozporządzeniem WE 882/2004, są skutecznie wykonywane oraz odpowiednie dla osiągnięcia celów znajdujących się w obowiązujących przepisach prawnych.

W Inspekcji dodatkowo odbywają się również audyty wewnętrzne, które realizowane są w cyklu rocznym w poszczególnych Wojewódzkich Inspektoratach JHARS oraz w Głównym Inspektoracie JHARS. Częstotliwość wewnętrznych audytów i ich główna tematyka są ustalane indywidualnie z uwzględnieniem wyników poprzednich audytów, statusu i ważności poszczególnych procesów, obszarów działań przy realizacji celów jakości i poszczególnych zadań. Celem audytów jest:

- ocena skuteczności poszczególnych procesów oraz
- ocena czy przebiegają one zgodnie z wymaganiami własnymi i zewnętrznymi, w tym z przepisami prawa krajowego i Unii Europejskiej a także
- ocena skuteczności systemu przeciwdziałania zagrożeniom korupcyjnym w zakresie audytowanego procesu.

W 2018 roku w Wojewódzkich Inspektoratach JHARS wykonano łącznie 62 audyty wewnętrzne. W Głównym Inspektoracie JHARS przeprowadzono 11 audytów wewnętrznych. Wyniki tych audytów wskazują na skuteczną realizację procesów funkcjonujących w Inspekcji JHARS także w aspekcie przeciwdziałania zagrożeniom korupcyjnym. Audytorzy pozytywnie oceniają przebieg audytowanych procesów pod kątem zgodności z wymaganiami własnymi i zewnętrznymi. Ewentualne uwagi czy spostrzeżenia podnoszone podczas audytów wewnętrznych są podstawą do podejmowania działań doskonalących. Audyty są realizowane zgodnie z wymaganiami procedury „Audyty wewnętrzne”.

#### **3.4. INSPEKCJA HANDLOWA**

Realizacja zadań wykonywanych w 2018 r. przez organy IH podlegała bieżącej

kontroli sprawowanej przez Prezesa UOKiK, na podstawie przedkładanych Prezesowi UOKiK okresowych informacji z kontroli planowych lub zleconych przez Prezesa oraz sprawozdań rocznych z działalności wojewódzkich inspektoratów IH. Informacje takie zostały przedłożone ze wszystkich zrealizowanych tematów kontroli (planowych i zleconych), przedstawione też zostały ogólnoroczne sprawozdania z działalności każdego z wojewódzkich inspektoratów IH.

Niezależnie od powyższego w 2018 roku w laboratoriach UOKiK badających żywność przeprowadzono łącznie 45 auditów wewnętrznych (6 w Laboratorium w Katowicach, 12 w Laboratorium w Kielcach, 8 w Laboratorium w Olsztynie, 11 w Laboratorium w Poznaniu, 8 w Laboratorium w Warszawie).

## **Rozdział 4.**

# **Działania mające na celu zapewnienie skutecznego działania służb kontroli urzędowych**

### **4.1. DZIAŁANIA SZKOLENIOWE**

#### **4.1.1. INSPEKCJA WETERYNARYJNA (IW)**

W roku 2018 pracownicy Inspekcji Weterynaryjnej uczestniczyli w następujących szkoleniach:

- a. centralnych – organizowanych na zlecenie Kancelarii Prezesa Rady Ministrów,
- b. powszechnych – organizowanych przez poszczególne jednostki Inspekcji Weterynaryjnej,
- c. specjalistycznych – dotyczących typowych zagadnień związanych z funkcjonowaniem urzędu,
- d. w ramach projektu KPRM pn. „Skuteczne standardy nadzoru”, którego założeniem było wsparcie budowy nowoczesnego systemu bezpieczeństwa żywności, w celu zapewnienia wysokiego poziomu ochrony życia i zdrowia ludzkiego oraz zwiększenia efektywności funkcjonowania instytucji publicznych.

Szkolenia organizowane były przez:

- Głównego Lekarza Weterynarii, również we współpracy z innymi krajowymi

jednostkami działającymi w obszarze weterynarii oraz zagranicznymi służbami weterynaryjnymi,

- poszczególne jednostki Inspekcji Weterynaryjnej (wojewódzkie i powiatowe inspektoraty weterynarii),
- Państwowy Instytut Weterynaryjny – Państwowy Instytut Badawczy w Puławach (m.in. w ramach Programu Wieloletniego „Ochrona Zdrowia Zwierząt i Zdrowia Publicznego”),
- Komisję Europejską, m.in. w ramach programu „Lepsze Szkolenie na Rzecz Bezpieczniejszej Żywności” (BTSF).

Szkolenia specjalistyczne zrealizowane w 2018 r. obejmowały przede wszystkim zagadnienia związane z:

- ochroną zdrowia zwierząt, zwalczaniem chorób zakaźnych zwierząt,
- diagnostyką laboratoryjną, kompetencjami technicznymi laboratorium, kryteriami mikrobiologicznymi żywności,
- nadzorem nad bezpieczeństwem żywności pochodzenia zwierzęcego, dodatkami do żywności, składem żywności, w tym: znakowanie, suplementy żywności, żywność wzbogacona, żywność dietetyczna,
- weterynaryjnymi systemami informatycznymi (np. CELAB, TRACES, SPIWET),
- obrotem zwierzętami i nadzorem nad obrotem,
- dobrostanem zwierząt,
- kontrolą i audytem, systemem HACCP, systemami zarządzania jakością,
- paszami, nadzorem nad ubocznymi produktami zwierzęcymi i GMO, nadzorem nad pozostałościami leczniczych produktów weterynaryjnych w żywności pochodzenia zwierzęcego, prawem paszowym, farmacją weterynaryjną,
- zastosowaniem najlepszych praktyk w przeprowadzaniu kontroli na granicznych posterunkach weterynaryjnych,
- nadzorem weterynaryjnym w zakresie materiału biologicznego i rozrodu zwierząt,
- przemieszczaniem zwierząt towarzyszących,
- praktyką stosowania przepisów postępowania administracyjnego w ujęciu zwalczania chorób zakaźnych zwierząt, w szczególności wirusa afrykańskiego pomoru świń
- przepisami, procedurami oraz funkcjonowaniem systemów HACCP i SSOP w



zakładach sektora mięsa czerwonego oraz drobiowego zgodnie z wymaganiami USA.

We wrześniu 2018 r. zostało zorganizowane przez Głównego Lekarza Weterynarii 5-dniowe szkolenie w zakresie przepisów, procedur oraz funkcjonowania systemów HACCP i SSOP w zakładach sektora mięsa czerwonego oraz drobiowego zgodnie z wymaganiami USA, w którym udział wzięło 60 pracowników Inspekcji Weterynaryjnej szczebla centralnego, wojewódzkiego oraz powiatowego.

W grudniu 2018 r. Główny Lekarz Weterynarii zorganizował szkolenie w zakresie praktyki stosowania przepisów postępowania administracyjnego w ujęciu zwalczania chorób zakaźnych zwierząt, w szczególności wirusa afrykańskiego pomoru świń, które odbyło się w 4 turach szkoleniowych. W szkoleniu wzięło udział ok. 350 pracowników szczebla wojewódzkiego oraz powiatowego.

#### **4.1.2. PAŃSTWOWA INSPEKCJA SANITARNA**

Podobnie jak w latach poprzednich w celu zapewnienia skutecznego i jednolitego sposobu działania służb urzędowej kontroli żywności, mając na uwadze art. 6 Rozporządzenia 882/2004 pracownicy Państwowej Inspekcji Sanitarnej uczestniczyli w 2018 roku w szeregu szkoleń zarówno teoretycznych, jak i praktycznych oraz w naradach.

Powyższy cel został osiągnięty poprzez:

- udział pracowników w szkoleniach zewnętrznych organizowanych przez szczebel centralny, instytuty naukowe i instytucje prywatne oraz przekazywanie zdobytej wiedzy pracownikom PSSE/GSSE i pracownikom innych komórek organizacyjnych WSSE;
- szkolenia i narady dla pracowników WSSE/PSSE/GSSE;
- szkolenia ze współudziałem innych służb kontrolnych;
- szkolenia wewnętrzne dla pracowników pionu HŻŻiPU;
- samokształcenie pracowników zapewniające biegłą znajomość przepisów prawnych oraz pogłębienie wiedzy z zakresu bezpieczeństwa żywności i żywienia;
- podnoszenie kwalifikacji zawodowych zatrudnionych pracowników na studiach podyplomowych, celem zapewnienia posiadania ukierunkowanego wykształcenia, mającego zastosowanie w nadzorze nad bezpieczeństwem żywności i żywienia;
- udział pracowników Państwowej Inspekcji Sanitarnej w programie szkoleniowym Komisji Europejskiej „Better Training for Safer Food”.

Bieżące śledzenie aktów prawnych mających zastosowanie w nadzorze nad żywnością i żywieniem, materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością zapewnia pracownikom stały dostęp do Internetu oraz korzystanie z internetowych baz przepisów prawnych.

W 2018 r. Główny Inspektorat Sanitarny – Departament Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia przeprowadził 7 szkoleń centralnych dla pracowników PIS, w tym:

- 3 narady w zakresie nadzoru organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej nad bezpieczeństwem żywności i żywienia i omówienie najistotniejszych spraw bieżących, w których udział wzięli kierownicy sekcji higieny żywności i przedmiotów użytku oraz wybrani pracownicy WSSE;
- 4 szkolenia w zakresie wymagań dotyczących pobierania próbek żywności, w których wzięli udział pracownicy wojewódzkich i powiatowych stacji sanitarno-epidemiologicznych.

W programie szkoleniowym Komisji Europejskiej - *Better Training for Safer Food*, wzięło udział 18 pracowników Państwowej Inspekcji sanitarnej. Uczestniczyli oni w szkoleniach o następującej tematyce: kontrola zanieczyszczeń żywności, dochodzenia epidemiologiczne, system HACCP, audyty wewnętrzne, system TRACES, kryteria mikrobiologiczne i zoonozy, znakowanie żywności.

W szkoleniach wzięli udział pracownicy wszystkich szczebli Państwowej Inspekcji Sanitarnej tj. z poziomu centralnego, regionalnego i lokalnego. Po szkoleniach zostały rozpowszechnione materiały szkoleniowe i przeprowadzone szkolenia kaskadowe.

Tematyka szkoleń przeprowadzonych w 2018 roku w Państwowej Inspekcji Sanitarnej dotyczyła m.in. następujących obszarów:

1. Różne techniki kontrolne, takie jak audyt, pobieranie próbek i inspekcja
  - Pobieranie próbek do analiz chemicznych, mikrobiologicznych, w ramach granicznej kontroli sanitarnej;
  - Procedury kontroli i podejmowania działań w zakresie importowanej żywności, w tym kontrola dokumentacji;
  - Pobieranie próbek do badań pozostałości pestycydów;
  - Spójność łańcucha żywieniowego – aspekty prawne i praktyczne;
  - Metody badawcze stosowane do poświadczenia autentyczności składników na wybranych przykładach surowców i produktów;

2. Procedury kontroli:

- Ocena urzędowej kontroli produkcji żywności gotowej do spożycia ready to eat (RTE)
- Propozycje zmian do obowiązujących procedur i instrukcji;
- Nowe przepisy dot. granicznej kontroli sanitarnej – wymagania dla granicznych Punktów Kontroli (BCP);
- Procedura pobierania próbek żywności, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz próbek sanitarnych ze szczególnym uwzględnieniem prawidłowości wypełniania protokołów do poboru próbek;
- Aktualne procedury systemu RASFF;
- Założenia do planu pobierania próbek na rok 2019 w tym programu monitorowania oporności na środki przeciwdrobnoustrojowe odzwierzęcych czynników chorobotwórczych oraz bakterii komensalnych (AMR).

3. Prawo żywnościowe:

- Skład suplementów diety - problematyczne składniki w kontekście obowiązujących przepisów prawa żywnościowego;
- Przepisy UE w zakresie kontroli granicznej żywności;
- Sprzedaż prowadzona przez Internet;
- Probiotyki w działaniach EFSA;
- Przepisy UE w zakresie kontroli granicznej;
- Suplementy diety-zasadność stosowania, oświadczenia żywieniowe i zdrowotne;
- Nadzór organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej w zakresie bezpieczeństwa żywności i żywienia - żywność prozdrowotna;
- Interpretacja rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie opłat za czynności kontrolne;
- Aktualne przepisy prawne dot. zawartości akrylamidu w żywności;
- Sprzedaż żywności na odległość w kontekście rozporządzenia (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności;
- Przepisy karne i kary pieniężne dział VIII ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia, zasady ich stosowania, m.in. w przypadku braku zatwierdzenia zakładu,

- poszerzenia działalności, nieprawidłowego znakowania, środków spożywczych oraz żywności nieoznakowanej;
- Przepisy prawa żywnościowego dotyczące obiektów typu Dzienny Dom „Senior+”, w których prowadzona jest działalność w zakresie żywienia;
4. Różne etapy produkcji, przetwarzania i dystrybucji w kontekście ewentualnego zagrożenia dla zdrowia ludzi:
- Nadzór organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej nad rolniczym handlem detalicznym;
  - Nadzór nad podmiotami prowadzącymi działalność na rynku spożywczym w zakresie produkcji pierwotnej, dostaw bezpośrednich i sprzedaży bezpośredniej;
  - Nadzór nad suplementami diety;
  - Napromienianie żywności;
  - Produkcja żywności w warunkach domowych;
  - Preparaty/półprodukty dla przemysłu spożywczego zawierające substancje dodatkowe, aromaty lub enzymy oraz oznakowanie tych preparatów i żywności z ich dodatkiem;
  - Organizacja żywienia zbiorowego i żywienia w szpitalach;
  - Akryloamid – ocena ryzyka dla zdrowia człowieka;
  - Kanabinoidy w żywności;
5. Ocena niezgodności z prawem żywnościowym:
- Postępowanie na wypadek podejrzenia lub powzięcia wiadomości o zagrożeniach zdrowia lub życia człowieka ze szczególnym uwzględnieniem postępowania w ognisku choroby przenoszonej drogą pokarmową (zatrucia pokarmowe) – zajęcia warsztatowe;
  - Sprzedaż „na odległość” suplementów diety w aspekcie sprzedaży niedozwolonych produktów;
  - Interpretacja wyników badań mikrobiologicznych (na przykładach). Badania przechowalnicze i obciążeniowe;
  - Ocena ryzyka w zakresie zanieczyszczeń objętych monitoringiem, dla których nie zostały ustanowione najwyższe dopuszczalne poziomy;
  - Ocena znakowania, prezentacji i reklamy ofert internetowych żywności, suplementów diety - przykłady nieprawidłowości;

- Dodatki do żywności w aspekcie występujących zafałszowań;
- 6. Zagrożenia w produkcji żywności (w tym RASFF):
  - System RASFF;
  - RASFF – podejmowanie działań. Studium przypadku - przykład mrożonej kukurydzy.
  - Zagrożenia bezpieczeństwa żywności wynikające z obecności *Listeria monocytogenes*.
  - Drobnoustroje powodujące zatrucia pokarmowe;
  - Zagrożenia mikrobiologiczne i wymagania związane z żywnością przeznaczoną do bezpośredniego spożycia (ready to eat – RTE);
  - Fipronil – zagrożenia, źródła, ocena ryzyka w świetle ostatniej sytuacji kryzysowej w UE" "Monitoring pozostałości fipronilu w jajach/mięsie – działania laboratorium referencyjnego;
  - Grzyby – podstawowe zasady bezpieczeństwa dot. zbierania grzybów, grzyby dopuszczone do obrotu- obowiązujące przepisy.
  - Zatrucia pokarmowe wywołane przez Salmonella w kraju.
- 7. Ocena stosowania procedur HACCP:
  - Zasady planowania jadłospisów dekadowych zgodnie z zaleceniami prawidłowego żywienia z uwzględnieniem dobrej praktyki higienicznej i systemu HACCP;
  - GHP/GMP przy produkcji żywności w ramach RHD;
  - HACCP, fizyczne oraz chemiczne zanieczyszczenia żywności;
  - Weryfikacja systemu HACCP;
  - Ocena funkcjonujących systemów kontroli wewnętrznej opartych na zasadach GHP/GMP oraz HACCP z uwzględnieniem prowadzonej dokumentacji;
  - Wdrożenie procedur opartych na zasadach HACCP oraz ułatwienia wdrażania zasad HACCP w niektórych przedsiębiorstwach sektora spożywczego;
- 8. Postępowania sądowe i skutki kontroli urzędowych:
  - Działania administracyjne z zakresu nadzoru na bezpieczeństwem żywności;
  - Nowelizacja kodeksu postępowania administracyjnego;
  - Decyzje administracyjne, skargi, wnioski i petycje;
  - Podejmowanie działań w przypadkach otrzymania wniosków o interwencję;
  - Prawo karne i administracyjne aspekty zapobiegania nielegalnego obrotu produktami leczniczymi i suplementami diety w Polsce;

# ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

## RAPORT ROCZNY 2018

- Postępowanie administracyjne – najczęściej popełniane błędy.
- 9. Analiza dokumentacji, materiałów oraz innych zapisów, łącznie z dokumentacją dot. testów biegłości, akredytacji i oceny ryzyka, z uwzględnieniem aspektów finansowych:
  - Zmiany w normie PN-EN ISO/IEC 17025:2018.
  - Polityka jakości i cele jakościowe.
  - Nadzór nad wyposażeniem pomiarowym i spójność pomiarowa.
  - Zmiany w normach dot. Mikrobiologii żywności i pasz.
  - System zarządzania w działalności kontrolnej.
  - Wpływ wyników wewnętrznego sterowania jakością na cechy metody.
- 10. Wszelkie inne dziedziny niezbędne do zapewnienia zgodności z 882/2004:
  - Omówienie wyników audytów na zgodność z rozporządzeniem 882/2004;
  - Kody celne podlegające weterynaryjnej kontroli granicznej, system TRACES, pasze nadchodzące od zwierząt, produkty złożone;
  - Zatrucia pokarmowe;
  - Omówienie wyników audytów i kontroli przeprowadzanych w PSSE;
  - Omówienie wyników raportów z audytów GIS w GSSE oraz wyników audytów FVO;
  - Aktualne problemy z zakresu bezpieczeństwa żywności.

Uczestnicy kursów szkoleniowych otrzymywali materiały szkoleniowe oraz streszczenia wykładów i prezentacji.

Obszary tematyczne, liczba szkoleń i liczba przeszkolonych pracowników PIS w 2018 roku zostały zawarte w również w poniższej tabeli.

Tabela 72 Liczba szkoleń i liczba przeszkolonych pracowników PIS w 2018 roku

Tematyka szkoleń	Liczba szkoleń	w tym		Liczba przeszkolonych osób	w tym		Liczba osób przeszkolonych kaskadowo	w tym	
		WSSE	PSSE/GSSE		WSSE	PSSE/GSSE		WSSE	PSSE/GSSE
Różne techniki kontrolne, takie jak audyt, pobieranie próbek i inspekcja <sup>1)</sup>	1189	128	1078	4144	1402	2617	3161	284	2810
Procedury kontroli <sup>2)</sup>	855	133	717	2987	872	2240	2314	221	2186
Prawo żywnościowe <sup>3)</sup>	1854	176	1652	5756	1724	3683	4303	385	3725
Różne etapy produkcji <sup>4)</sup>	576	37	541	2189	350	1693	1377	108	1290

# ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

## RAPORT ROCZNY 2018

Ocena niezgodności z prawem żywnościowym <sup>5)</sup>	192	13	180	606	75	449	529	8	473
Zagrożenia w produkcji żywności (w tym RASFF) <sup>6)</sup>	703	61	641	2220	405	1444	1767	87	1576
Ocena stosowania procedur HACCP <sup>7)</sup>	85	3	82	303	2	388	187	1	186
Systemy zarządzania takie jak programy gwarancji jakości <sup>8)</sup>	147	71	68	1420	752	513	230	51	74
Systemy certyfikacji urzędowej <sup>9)</sup>	55	17	39	179	93	70	114	38	66
Awaryjne rozwiązania dotyczące zagrożeń <sup>10)</sup>	118	8	117	468	126	318	386	8	286
Postępowania sądowe i skutki kontroli urzędowych <sup>11)</sup>	213	17	195	1032	100	755	608	41	441
Analiza dokumentacji, materiałów	466	72	415	1709	205	1177	1485	97	1134
Wszelkie inne dziedziny niezbędne do zapewnienia zgodności z 882/2004	1021	207	817	4150	1613	2163	2200	350	1687
<b>SUMA</b>	<b>7474</b>	<b>943</b>	<b>6542</b>	<b>27163</b>	<b>7719</b>	<b>17510</b>	<b>18661</b>	<b>1679</b>	<b>15934</b>

1) Pobieranie próbek żywności, sanitarnych, materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością do badań laboratoryjnych

2) Procedury kontroli

3) Wszelkie regulacje prawne, nowelizacje, Oświadczenia żywieniowe - regulacje prawne, GMO - regulacje prawne, Znakowanie żywności - regulacje prawne

4) Nadzór nad prawidłowością stosowania w produkcji i przetwórstwie żywności dozwolonych substancji dodatkowych, Nadzór nad zakładami żywności i żywienia, Kontrola jakości tłuszczów smażalniczych w zakładach gastronomicznych, Zamrażanie – sposób utrwalania żywności, Izomery trans – zagrożenia dla zdrowia

5) Postępowanie po kwestionowaniu zbadanych próbek żywności oraz materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością, Oświadczenia żywieniowe i zdrowotne – przykłady oświadczeń niezgodnych z przepisami

6) Funkcjonowanie systemu RASFF w aspekcie właściwego identyfikowania i postępowania w prowadzonym nadzorze

7) Ocena stopnia wdrożenia zasad systemu HACCP, Ocena funkcjonujących systemów kontroli wewnętrznej opartych o zasady GHP/GMP oraz HACCP z uwzględnieniem prowadzonej dokumentacji, Weryfikacja systemu HACCP

8) Systemy np. ISO 9001, ISO 22000

9) Systemy certyfikacji urzędowej

10) Zarządzanie kryzysowe

11) Wydawanie różnego rodzaju decyzji w postępowaniu administracyjnym - KPA

### 4.1.3. PAŃSTWOWA INSPEKCJA OCHRONY ROŚLIN I NASIENICTWA

Zgodnie z rocznym planem szkoleń, w celu stałego podnoszenia kompetencji zawodowych pracowników Inspekcji, w 2018 r. w Centralnym Laboratorium przeprowadzono 31 kursy szkoleniowe o charakterze teoretycznym i praktycznym, obejmujące 24 tematy z zakresu kontroli i diagnostyki fitosanitarnej. Prowadzącymi szkolenia byli specjaliści z Centralnego Laboratorium oraz pozostałych biur Głównego Inspektoratu, a także eksperci z różnych dziedzin, reprezentujący krajowe ośrodki naukowe.

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2018

---

W szkoleniach wzięło udział 441 pracowników wojewódzkich inspektoratów (ogółem 958 osobodni szkoleń). Tematyka szkoleń odpowiadała aktualnym wyzwaniom Inspekcji związanym z rozpoznawaniem zagrożeń fitosanitarnych, dotyczyła wdrażania 192 nowych metod badawczych oraz doskonalenia stosowanych technik analitycznych, a także uwzględniała zagadnienia związane z funkcjonowaniem systemów zarządzania laboratorium.

Znaczną grupę uczestników szkoleń stanowili nowo zatrudnieni pracownicy wszystkich działów wojewódzkich inspektoratów, którzy w czasie 5-dniowych kursów nabywali wiedzę i praktyczne umiejętności niezbędne do podjęcia pracy w Inspekcji.

Mając na względzie harmonizację działań laboratoriów Inspekcji, w październiku w GIORiN CL zorganizowane zostało dwudniowe spotkanie szkoleniowe kierowników LW i wojewódzkich inspektorów ochrony roślin i nasiennictwa, w którym uczestniczył również Główny Inspektor. Omówiono znaczenie diagnostyki fitosanitarnej w działalności PIORiN oraz nakreślono kierunki rozwoju laboratoriów, uwzględniając związane z nimi wyzwania, z których najważniejszym jest dostosowanie systemu pracy do znowelizowanej normy PN-EN ISO/IEC 17025:2018 oraz do nowych przepisów prawnych Unii Europejskiej, określających wymagania dotyczące urzędowych laboratoriów zdrowia roślin.

W związku z nowym zadaniem realizowanym przez PIORiN w zakresie przestrzegania przepisów ustawy mikroorganizmach i organizmach genetycznie zmodyfikowanych, Inspekcja przeprowadziła w 2018 r. szkolenie dla pracowników wojewódzkich inspektoratów na temat kontroli upraw GMO. W szkoleniu jako wykładowcy udział wzięli przedstawiciele MRiRW oraz IHAR-PIB. Przeszkolono 36 pracowników WIORiN oraz 10 pracowników GIORiN. Program szkolenia obejmował między innymi regulacje prawne z zakresu GMO na poziomie UE oraz aktualny stan prawny w Polsce; metody wykrywania i identyfikacji GMO, wykrywanie GMO w materiale siewnym; strategie kontroli plantacji produkcyjnych.

W dniach 8-10 maja 2018 r. przeprowadzone zostało szkolenie w Katowicach z zakresu obrotu i stosowania środków ochrony roślin, dedykowane dla Wojewódzkich Inspektorów i Kierowników Działów Ochrony Roślin i Techniki. W trakcie przedmiotowego szkolenia, szczególną uwagę poświęcono m.in. omówieniu procedur kontrolnych dotyczących obrotu i stosowania środków ochrony roślin, w aspekcie zarządzenia nr 5/2018 Głównego Inspektora Roślin i Nasiennictwa z dnia 16 lutego 2018 r. w sprawie zasad kontroli środków ochrony roślin. Program szkolenia obejmował również zagadnienia dotyczące przepisów



## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2018

---

celnych w kontroli środków ochrony roślin, które omówili zaproszeni przedstawiciele Krajowej Administracji Skarbowej.

W czerwcu 2018 r. w IOR-PIB Oddział Sośnicowice zorganizowane zostało szkolenie dla pracowników wojewódzkich inspektoratów pt. „Diagnostyka agrofagów roślin uprawnych - teoria i praktyka” poświęcone zagadnieniom związanym z badaniami skuteczności działania środków ochrony roślin.

Na początku lipca, 3 lipca 2018 r. w Ośrodku Doradztwa Rolniczego w Minikowie i 5 lipca 2018 r. w Mazowieckim Ośrodku Doradztwa Rolniczego Warszawa Oddział Poświętne w Płońsku, Główny Inspektorat zorganizował szkolenie dla pracowników wojewódzkich inspektoratów w zakresie wymagań integrowanej ochrony roślin w odniesieniu do upraw zbóż i rzepaku. Szkolenie przeprowadzone zostało przez pracowników Instytutu Ochrony Roślin PIB w Poznaniu, Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu oraz Centralnego Ośrodka Badania Odmian Roślin Uprawnych w Słupi Wielkiej. W trakcie szkolenia omówiono między innymi: podejmowanie działań w celu minimalizowania zagrożeń związanych ze stosowaniem środków ochrony roślin, znaczenie zabiegów agrotechnicznych, płodozmianu, międzyplonów oraz terminu siewu w integrowanej ochronie zbóż i rzepaku, dobór odmian rzepaku uwzględniający naturalną odporność na patogeny oraz praktyczne wykorzystanie wyników badań Porejestrowego Doświadczalnictwa Odmianowego (PDO) w integrowanej ochronie roślin.

W dniach 20-23 listopada 2018 r. w Instytucie Ogrodnictwa w Skierniewicach zostały przeprowadzone 4 szkolenia dla pracowników PIORiN „Podstawy diagnostyki sprzętu do stosowania środków ochrony roślin”.

#### **4.1.4. INSPEKCJA JAKOŚCI HANDLOWEJ ARTYKUŁÓW ROLNO-SPOŻYWCZYCH**

IJHARS zapewnia swoim pracownikom możliwość stałego doształcania i doskonalenia zawodowego prowadzonego w formie szkoleń, seminariów i kursów języków obcych.

Szkolenia krajowe organizowane były głównie przez GIJHARS, inne jednostki, a także wojewódzkie inspektoraty JHARS. Ogółem w 2018 r. umożliwiono 516 pracownikom IJHARS, tj. 77,8% zatrudnionych udział w 224 szkoleniach, przy czym niektóre osoby uczestniczyły w kilku szkoleniach.

Struktura szkoleń obejmowała:

- 9 szkoleń centralnych (44 miejsca szkoleniowe) dotyczące: zarządzania w administracji publicznej, komunikacji z obywatelem, rozwoju rolnictwa,
- 109 szkoleń powszechnych (1 193 miejsca szkoleniowe) obejmujących takie zagadnienia jak: kadry i finanse (rachunkowość, księgowość, finanse publiczne, bankowość elektroniczna, kadry i płace, świadczenia socjalne, ubezpieczenia społeczne, kontrola zarządcza w administracji publicznej, prawo pracy, egzekucja i windykacja), audyt i kontrola, stosowanie prawa (zamówienia publiczne, postępowanie administracyjne i egzekucyjne, ochrona danych osobowych i informacji niejawnych, system przeciwdziałania zagrożeniom korupcyjnym), zarządzanie zasobami ludzkimi (standardy i procedury zarządzania zasobami ludzkimi w administracji, zarządzanie zespołem, działania antymobbingowe), rozwój interpersonalny (efektywność zawodowa, praca w stresie) oraz prowadzenie czynności kancelaryjnych w jednostkach administracji publicznej, obieg gromadzenie i archiwizacja dokumentów, udzielanie pierwszej pomocy przedmedycznej, podstawy BHP, e-administracja (e-PUAP, e-dokument), BIP i udostępnienie informacji publicznej, ochrona danych osobowych, zadania obronne, informatyczne, w tym bezpieczeństwo teleinformatyczne,
- 106 szkoleń specjalistycznych (726 miejsc szkoleniowych) służących pogłębieniu i uaktualnieniu wiedzy z zakresu prawa żywnościowego i technologii produkcji żywności, ujednoczeniu zasad przeprowadzania i dokumentowania kontroli, metodyki badań laboratoryjnych; tematyka szkoleń specjalistycznych dotyczyła głównie: kontroli jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych, w tym oznakowania produktów, stosowania rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 oraz metodologii kontroli ex-post, nadzoru nad klasyfikacją tusz w systemie EUROP, systemu ochrony produktów regionalnych i tradycyjnych, kontroli produktów ekologicznych, a w przypadku pracowników laboratoriów: nowych metod badawczych oraz obsługi nowoczesnego sprzętu i urządzeń do badań laboratoryjnych.

Pracownicy GIJHARS wzięli również udział w 13 szkoleniach zagranicznych, w tym w 12 szkoleniach, w ramach projektu szkoleniowego Komisji Europejskiej „Better Training for Safer Food” (BTSF).

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2018

---

Ponadto 4 pracowników IJHARS uzupełniało kwalifikacje w ramach służby przygotowawczej w Służbie Cywilnej.

Nauka języka angielskiego prowadzona była na zajęciach organizowanych przez IJHARS w formie lektoratów i konwersatoriów. W 2018 r. w zajęciach tych uczestniczyło 106 osób.

Istotnym elementem mającym wpływ na podnoszenie kwalifikacji zawodowych pracowników IJHARS jest udział w krajowych i zagranicznych konferencjach, seminariach i targach.

W 2018 r. pracownicy IJHARS uczestniczyli w 56 konferencjach, 31 targach i 13 seminariach na terenie Polski. Ponadto pracownicy IJHARS wzięli udział w: Targach GRÜNE WOCHE 2018 w Berlinie, Targach Rolnictwa Ekologicznego BIOFACH 2018 w Norymberdze, 18 Spotkaniu Szeferów Kontroli Stosowania Systemu OECD - Międzynarodowych Norm na Świeże Owoce i Warzywa w Sewilli, II Zjeździe IESE. Projekt Argo – Top Public Executive w Barcelonie, spotkaniu koordynującym program Horyzont 2020 „Strenght2Food Annual Meeting” w Rzymie, 12th European Organic Congress IFOAM w Wiedniu, Międzynarodowych targach rolno-spożywczych WorldFood Kazakhstan w Almaty, Międzynarodowych Targach Rolno-Spożywczych Sial w Paryżu, Międzynarodowych Targach Rolno-Spożywczych Biocultura w Madrycie, 77 Posiedzeniu Plenarnym Systemu OECD Stosowania Norm Handlowych dla Owoców i Warzyw w Paryżu, Międzynarodowych Targach Rolno-Spożywczych Intervitis Interfructa w Stuttgarcie, Międzynarodowych Targach Rolno-Spożywczych Interfood and Drink w Sofii oraz w Międzynarodowych Targach Rolno-Spożywczych Nordic Organic Food Fair w Malmo.

W 2018 roku IJHARS zaangażowana była w wiele przedsięwzięć mających na celu propagowanie wiedzy dotyczącej wybranych zagadnień z zakresu działalności Inspekcji.

Do ważnych wydarzeń sprzyjających rozpowszechnianiu wiedzy w 2018 roku zaliczyć należy:

- szkolenie dotyczące „Jakości Handlowej wyrobów piekarskich i ciastkarskich w zakresie znakowania oraz krajowe i unijne systemy jakości żywności” zorganizowane przez WIJHARS w Olsztynie; w szkoleniu uczestniczyło 40 osób reprezentujących producentów pieczywa i wyrobów ciastkarskich (12 kwietnia),
- spotkanie poświęcone tematyce rolniczego handlu detalicznego zorganizowane przez MRiRW; w trakcie spotkania pracownik GIJHARS przybliżył uczestnikom tematykę

związaną z regulacjami prawnymi dotyczącymi wymagań jakości żywności (25 kwietnia),

- spotkanie międzyresortowego zespołu ds. Barrier w Dostępie do Rynków Krajów Trzecich Basenu Morza Śródziemnego; w spotkaniu uczestniczyli przedstawiciele Ministerstwa Przedsiębiorczości i Technologii, Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Ministerstwa Spraw Zagranicznych oraz reprezentanci inspekcji odpowiedzialnych za przeprowadzanie kontroli żywności, w tym GIJHARS (21 maja),
- szkolenie nt. przestrzegania zasad higieny jako elementu ograniczenia ryzyka mikrobiologicznego w produkcji świeżych owoców i warzyw na etapie produkcji podstawowej; spotkanie zorganizowane przez Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie; przedstawiciel GIJHARS wygłosił prezentację pt. „Jakość handlowa owoców, warzyw. Obowiązki producenta w zakresie znakowania produktów nieprzetworzonych” (26 września),
- spotkanie dotyczące kontroli granicznych; inicjatorem spotkania był Główny Inspektor Sanitarny, a w spotkaniu wzięli udział pracownicy GIJHARS, PIORiN oraz GIW (18 października).

Ponadto przedstawiciele WIJHARS udzielali wywiadów i uczestniczyli w szeregu szkoleń, spotkań, seminariów i konferencji, które dotyczyły:

- jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych, w tym znakowania – pracownicy WIJHARS w Białymstoku, Katowicach, Kielcach, Olsztynie, Szczecinie i Zielonej Górze,
- produktów regionalnych i tradycyjnych – pracownicy WIJHARS w Białymstoku, Katowicach, Krakowie, Olsztynie i Zielonej Górze,
- rolnictwa ekologicznego – pracownicy WIJHARS w Łodzi i Olsztynie,
- rolniczego handlu detalicznego – pracownicy WIJHARS w Krakowie, Poznaniu i Opolu,
- bezpieczeństwa żywności – pracownicy WIJHARS w Lublinie,
- jakości oraz przetwórstwa owoców i warzyw – pracownicy WIJHARS w Krakowie, Olsztynie i Poznaniu,
- oceny artykułów spożywczych w ramach komisji konkursowych – pracownicy WIJHARS w Łodzi,

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2018

- opracowywaniu programu dotyczącego szans i zagrożeń oraz potencjalnego kierunku rozwoju obszarów wiejskich – pracownicy WIJHARS w Białymstoku, Olsztynie Poznaniu i Rzeszowie,
- podniesienia świadomości konsumentów – pracownicy WIJHARS w Kielcach i Wrocławiu.

#### **Szkolenia organizowane przez komórki organizacyjne GIJHARS dla pracowników IJHARS**

*Tabela 73 Zestawienie szkoleń organizowanych przez Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych*

Organizator szkolenia	Temat szkolenia	Liczba szkoleń	Liczba uczestników
<b>Szkolenia organizowane przez Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych</b>			
<b>Biuro Kontroli Jakości Handlowej</b>	Jakość handlowa ziemniaków.	1	35 (6 z WIJHARS)
	Jakość handlowa świeżych owoców i warzyw.	1	42 (4 z WIJHARS)
	Zasady przeprowadzania kontroli klasyfikacji tusz wołowych w systemie EUROP.	3	35 (34 z WIJHARS)
	Zasady przeprowadzania kontroli klasyfikacji tusz wieprzowych w systemie EUROP.	1	34 (33 z WIJHARS)
<b>Biuro Rolnictwa Ekologicznego i Produktów Regionalnych</b>	Szkolenie z zakresu produktów posiadających oznaczenie ChNP, ChOG, GTS (szkolenie organizowane wspólnie z MRiRW).	1	32 (ok. 30 z WIJHARS)
<b>Biuro Orzecznictwa, Legislacji i Laboratoriów</b>	Nowelizacja przepisów Kodeksu postępowania administracyjnego.	3	24 (20 z WIJHARS)
	Zmiany w prawie przedsiębiorców „Konstytucja dla biznesu”.	5	87 (60 z WIJHARS)
	Pobieranie próbek artykułów rolno-spożywczych.	4	45 (45 z WIJHARS)

# ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

## RAPORT ROCZNY 2018

<b>Biuro Kontroli Ex-post</b>	<p>Warsztaty dotyczące:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Podsumowania roku kontrolnego 2017/2018 i przedstawienia oceny jakości pracy WIJHARS.</li> <li>2. Omówienia zmian wprowadzonych 15 wydaniem Instrukcji BKE-01-IR-01.</li> <li>3. Przedstawienia przez MRiRW założeń i wyników analizy ryzyka w skali makro, obszarów ryzyka dot. wytypowanych do kontroli mechanizmów WPR roku kontrolnym 2018/2019.</li> <li>4. Omówienia podstaw prawnych i zasad funkcjonowania nowych mechanizmów WPR wytypowanych w roku kontrolnym 2018/2019:               <ul style="list-style-type: none"> <li>– „Pomoc dla producentów świń na wyrównanie cen sprzedaży”,</li> <li>– „Pomoc w refundacji kosztów zakupu jałówek hodowlanych ras mlecznych”,</li> <li>– „Pomoc na ograniczenie produkcji mleka”.</li> </ul> </li> </ol>		42 (37 z WIJHARS)
<b>Biuro Kadr i Szkoleń</b>	Jak zbudować dobre wystąpienie? - warsztaty z cyklu „Doskonałość mówienia”.	3	32
<b>Biuro Kadr i Szkoleń</b>	Skuteczny język wystąpień publicznych - warsztaty z cyklu „Doskonałość mówienia”.	1	10
<b>Biuro Kadr i Szkoleń</b>	Etyka, przeciwdziałanie korupcji i konfliktowi interesów.	2	25
<b>Biuro Kadr i Szkoleń</b>	Zarządzanie konfliktem w miejscu pracy z elementami mediacji.	1	13
<b>Biuro Kadr i Szkoleń</b>	Zarządzanie pokoleniami X, Y, Z w organizacji.	1	16
<b>Biuro Kadr i Szkoleń</b>	Szkolenie doskonalące dla audytorów wewnętrznych wg normy ISO 9001:2015 (organizacja wspólnie z SZJ).	1	19
<b>Biuro Kadr i Szkoleń</b>	Walidacja i szacowanie niepewności jako proces w rozumieniu zapisów nowej normy PN-EN ISO/IEC 17025:2018-02 w laboratorium analitycznym.	1	16
<b>Biuro Kadr i Szkoleń</b>	Organizacja badań ILC w laboratorium nieakredytowanym zgodnie z ISO 17043 oraz zastosowanie statystycznych metod analizy danych PT/ILC wg normy ISO 13528:2015.	1	12
<b>Biuro Kadr i Szkoleń</b>	Walidacja i szacowanie niepewności pomiaru w badaniach ELISA (alergeny w żywności).	1	10
<b>Biuro Kadr i Szkoleń</b>	Oznaczanie kwasów organicznych w mięsie i przetworach mięsnych z wykorzystaniem chromatografii cieczowej.	1	9
<b>Biuro Kadr i Szkoleń</b>	Metodyka kontroli w administracji publicznej (organizacja wspólnie z SZJ).	1	38 (24 z WIJHARS)
<b>Biuro Kadr i Szkoleń</b>	Nowa norma ISO/IEC 17025:2017 - omówienie istotnych zmian. Sprawne wdrożenie zmian w laboratorium.	1	16
<b>Laboratoria GIJHARS</b>	Identyfikacja pochodzenia geograficznego i botanicznego miodu na podstawie analizy pyłkowej miodu - warsztaty doskonalące.	1	9
<b>Laboratoria GIJHARS</b>	Kurs Real-Time PCR.	1	6
<b>Laboratoria GIJHARS</b>	Najnowsze technologie w branży mleczarskiej i ich wpływ na jakość handlową artykułów rolno-spożywczych.	1	16
<b>Laboratoria GIJHARS</b>	Technologia, jakość i zafałszowania win.	1	15

**ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI**

**RAPORT ROCZNY 2018**

*Tabela 74 Zestawienie szkoleń organizowanych przez wojewódzkie inspektoraty JHARS*

Organizator szkolenia	Temat szkolenia	Liczba szkoleń	Liczba uczestników
<b>Szkolenia branżowe organizowane przez Wojewódzkie Inspektoraty Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych dla pracowników WIJHARS i innych podmiotów</b>			
<b>WIJHARS Katowice</b>	Szkolenie w zakresie znakowania pieczywa i wyrobów cukierniczych	3	2 (Cech Rzemiosł w Wodzisławiu Śląskim)
<b>WIJHARS Kraków</b>	Znakowanie środków spożywczych – Rolniczy Handel Detaliczny	1	7 (Ośrodek Doradztwa Rolniczego)
	Kontrole jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych, w tym jakości handlowej miodu w sprzedaży bezpośredniej i Rolniczym Handlu Detalicznym	1	50 (Stowarzyszenie Pszczelarzy Zawodowych)
<b>WIJHARS Łódź</b>	System kontroli w rolnictwie ekologicznym	1	studenci V roku Wydziału Farmacji Uniwersytetu Medycznego w Łodzi
<b>WIJHARS Olsztyn</b>	Jakość handlowa wyrobów piekarskich i ciastkarskich w zakresie znakowania	1	43 (w tym 3 z WIJHARS)
<b>WIJHARS Rzeszów</b>	Konstytucja biznesu – wybrane zagadnienia	1	16 (WIJHARS)
	Bezpieczeństwo informacji oraz Instrukcja zarządzania systemem	1	13 (WIJHARS)
	Obsługa programu e-DOK	1	15 (WIJHARS)
<b>WIJHARS Warszawa</b>	Szkolenie dla kandydatów na rzeczoznawców w zakresie pobierania próbek artykułów rolno-spożywczych	1	26 (przedsiębiorstwa handlu i przetwórstwa zbóż i nasion roślin oleistych z 7 województw)
<b>WIJHARS Zielona Góra</b>	Rolniczy handel detaliczny (miód, jaja, przetwory owocowo-warzywne)	1	42 (w tym 40 – rolnicy z woj. lubuskiego)

### **4.1.5. INSPEKCJA HANDLOWA**

W UOKiK były organizowane szkolenia w zakresie jakości handlowej środków spożywczych dla pracowników Wydziału, laboratoriów UOKiK oraz pracowników WIIH. Dotyczyły one dodatków do żywności, ziemniaków i wyrobów czekoladowych. Oprócz tego w analizowanym okresie pracownicy Wydziału, ale także pracownicy WIIH uczestniczyli indywidualnie w szkoleniach organizowanych lokalnie przez WIIH oraz w szkoleniach organizowanych przez instytucje zewnętrzne.

Pracownicy laboratoriów UOKiK badających żywność w 2018 roku uczestniczyli w szkoleniach merytorycznych z zakresu metod badawczych oraz oceny jakości środków spożywczych (podstawy chromatografii gazowej, wysokosprawna chromatografia cieczowa (HPLC), kontrola aerozoli metodą RTG, oznaczanie kwasów tłuszczowych, praktyczne aspekty dotyczące wytwarzania, oceny jakości i znakowania czekolad oraz wyrobów czekoladowych, zasady stosowania przepisów w sprawie znakowania środków spożywczych zawierających substancje dodatkowe), obsługi posiadanego wyposażenia i wykorzystywanych programów komputerowych oraz systemu zarządzania, w tym w szkoleniach i warsztatach dotyczących nowego wydania normy PN-EN ISO/IEC 17025.

## **4.2. ZMIANY W ORGANIZACJI LUB ZARZĄDZIE URZĘDÓW WŁAŚCIWYCH**

### **4.2.1. INSPEKCJA WETERYNARYJNA**

W 2018 r. w struktury Granicznego Inspektoratu Weterynarii w Gdańsku został włączony Graniczny Posterunek Kontroli w Bezledach. Wcześniej wchodził on w skład Granicznego Inspektoratu Weterynarii w Bezledach, który został zlikwidowany z dniem 1 stycznia 2018 r.

### **4.2.2. INSPEKCJA JAKOŚCI HANDLOWEJ ARTYKUŁÓW ROLNO- SPOŻYWCZYCH**

Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno- Spożywczych dąży do doskonalenia jakości realizowanych ustawowo zadań, poprzez doskonalenie procesów w niej funkcjonujących. W związku z powyższym Inspekcja wdrożyła system zarządzania jakością, oparty na wymaganiach międzynarodowej normy ISO 9001, który został certyfikowany w 2005 roku i jest stale utrzymywany. Zakres certyfikacji jest następujący: *„Nadzór nad jakością handlową artykułów rolno- spożywczych i środków produkcji, w tym wywożonych i*



*sprawdzanych z zagranicy oraz wykonywanie zadań wynikających z polityki rolnej państwa. Przeciwdziałanie zagrożeniom korupcyjnym w IJHARS.”. System zarządzania jakością w Inspekcja w 2018 roku został certyfikowany na nowe wydanie normy ISO 9001:2015.*

### **4.3. NOWE USTAWODAWSTWO**

#### **4.3.1. INSPEKCJA WETERYNARYJNA**

W 2018 r. nastąpiły m. in. następujące zmiany w prawodawstwie krajowym, mające wpływ na funkcjonowanie IW:

1) ustawą z dnia 14 grudnia 2017 r. o zmianie niektórych ustaw w celu ułatwienia zwalczania chorób zakaźnych zwierząt (Dz.U. z 2018 r. poz. 50) zmieniono ustawę z dnia 29 stycznia 2004 r. o ochronie zdrowia zwierząt oraz zwalczaniu chorób zakaźnych zwierząt (Dz. U. z 2017 r. poz. 1855).

Celem wprowadzenia ustawy było m.in. uchylene art. 12 ust. 5 ustawy o Inspekcji Weterynaryjnej, co umożliwiło organom IW pokrywanie wszystkich celowych wydatków związanych ze zwalczaniem danej choroby, a nie tylko wymienionych w katalogu określonych przez ministra właściwego do spraw rolnictwa. Przedmiotowa zmiana wprowadziła ponadto obowiązek tworzenia przez wojewódzkich lekarzy weterynarii zespołów do spraw dochodzeń epizootycznych, składających się z osób mających specjalistyczną wiedzę z zakresu epizootiologii weterynaryjnej. Wprowadzono także możliwość wyznaczania przez powiatowych lekarzy weterynarii, lekarzy weterynarii niebędących pracownikami Inspekcji do prowadzenia kontroli urzędowych w ramach zwalczania chorób zakaźnych zwierząt, co pozwala na wykorzystanie lekarzy weterynarii, niebędących pracownikami Inspekcji Weterynaryjnej przy prowadzeniu kontroli gospodarstw. Dodatkowo w ustawie o ochronie zdrowia zwierząt oraz zwalczaniu chorób zakaźnych zwierząt wprowadzono możliwość nakazania przez organy Inspekcji Weterynaryjnej wykonywania w określony sposób odłowu lub wyłapywania zwierząt, tak aby zagwarantowane było bezpieczeństwo epizootyczne, poszukiwania padłych zwierząt oraz nakazania podmiotom zajmującym się transportem zwierząt lub zwłok zwierzęcych ich transport do wskazanych miejsc, jak również nakazania zagospodarowania w określony sposób tusz odstrzelonych lub upolowanych zwierząt łownych, zwłok tych zwierząt lub

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2018

---

ubocznych produktów pochodzenia zwierzęcego pochodzących od tych zwierząt. Ustawa zmieniająca wprowadziła również możliwość uchylenia zakazu utrzymywania w gospodarstwie zwierząt określonych gatunków przez zniesienie nakazów, zakazów lub ograniczeń wynikających z przepisów o zwalczaniu chorób zakaźnych zwierząt.

2) ustawą z dnia 20 lipca 2018 r. o zmianie ustawy o systemie identyfikacji i rejestracji zwierząt (Dz. U. z 2018 r. poz. 1642) zmieniono ustawę z dnia 2 kwietnia 2004 r. o systemie identyfikacji i rejestracji zwierząt (Dz. U. z 2017 r. poz. 546). Wprowadzono 2- dniowy termin na zgłoszenie, zwiększenia lub zmniejszenia liczebności stada i uboju świń utrzymywanych w siedzibach stad, które znajdują się na obszarze zapowietrzonym, zagrożonym lub innym obszarze podlegającym ograniczeniom, ustanowionym zgodnie z przepisami o ochronie zdrowia zwierząt oraz zwalczaniu chorób zakaźnych zwierząt, w tym zgodnie z przepisami Unii Europejskiej obowiązującymi w tym zakresie oraz gdy zwiększenie lub zmniejszenie liczebności stada i uboju świń nastąpiło po wyznaczeniu ww. obszarów. Dodatkowo wprowadzono możliwość wyboru przez posiadacza świni metody oznakowania kolczykiem albo tatuażem, w każdym przypadku wystąpienia obowiązku oznakowania świni.

3) ustawą z dnia 4 października 2018 r. o zmianie ustawy o produktach pochodzenia zwierzęcego oraz ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2018 r. poz. 2136) zmieniono ustawę z dnia 16 grudnia 2005 o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2017 r. poz. 242 z późn.zm.).

Celem wprowadzenia ustawy było zniesienie obowiązku sporządzania i przedkładania powiatowemu lekarzowi weterynarii do zatwierdzenia projektu technologicznego zakładu oraz dopełnienia obowiązku informacyjnego wynikającego z przepisów art. 19 tej ustawy w przypadku podmiotów prowadzących sprzedaż bezpośrednią lub działalność marginalną, lokalną i ograniczoną.

4) ustawą z dnia 9 listopada 2018 r. o zmianie niektórych ustaw w celu ułatwienia sprzedaży żywności przez rolników do sklepów i restauracji (Dz. U. z 2018 r. poz. 2242) zmieniono ustawę z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2018 r. poz. 1541).

Celem wprowadzenia ustawy było umożliwienie zbywania żywności wyprodukowanej w ramach rolniczego handlu detalicznego na rzecz zakładów prowadzących handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta finalnego, w tym sklepów, restauracji, stołówek i innych placówek o podobnej charakterystyce.

### 4.3.2. PAŃSTWOWA INSPEKCJA SANITARNA

W 2018 r. oraz pod koniec 2017 r. nastąpiły zmiany w prawodawstwie krajowym, mające wpływ na funkcjonowanie PIS w roku 2018. Opublikowane zostały następujące akty prawne:

- *rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 5 października 2017 r. w sprawie opłat za czynności wykonywane przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej w ramach urzędowych kontroli żywności (Dz. U. z 2017 r. poz. 2012)*

Rozporządzenie zmieniło stawki opłat za czynności wykonywane przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej w ramach urzędowej kontroli żywności oraz za wykonanie badań laboratoryjnych pobranych próbek środków spożywczych lub materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Przy zmianie stawek opłat uwzględniono stopień inflacji w oparciu o dane Głównego Urzędu Statystycznego. Zmiany te były spowodowane wzrostem kosztów materiałów – w szczególności odczynników niezbędnych do wykonania oznaczeń, jak i innych kosztów związanych z przeprowadzaniem czynności kontrolnych przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej;

- *rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 12 czerwca 2018 r. zmieniające rozporządzenie w sprawie grzybów dopuszczonych do obrotu lub produkcji przetworów grzybowych, środków spożywczych zawierających grzyby oraz uprawnień klasyfikatora grzybów i grzyboznawcy (Dz. U. z 2018 r. poz. 1281)*

Rozporządzenie rozszerzyło wykaz grzybów dopuszczonych do obrotu lub produkcji przetworów grzybowych oraz środków spożywczych zawierających grzyby o trzy jadalne gatunki grzybów z rodziny smardzowatych: smardz jadalny (*Morchella esculenta* (L.) Pers.), smardz stożkowaty (*Morchella conica* Pers.) oraz naparstniczka czeska (*Verpa bohemica* (Krombh.) J. Schröt.). Owocniki tych grzybów są jadalne, cenne pod względem spożywczym, a ich spożycie, po dokonaniu obróbki termicznej np. gotowaniu czy suszeniu, jest bezpieczne dla zdrowia konsumenta;

- rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 sierpnia 2018 r. zmieniające rozporządzenie w sprawie rozpuszczalników ekstrakcyjnych, które mogą być stosowane w produkcji żywności (Dz. U. z 2018 r. poz. 1674)

Rozporządzenie zmieniło wymagania dla eteru dimetylowego stosowanego jako rozpuszczalnik ekstrakcyjny do przygotowania odtłuszczonych białkowych produktów zwierzęcych – kolagenu i żelatyny;

- rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2017 r. zmieniające rozporządzenie w sprawie składu oraz oznakowania suplementów diety (Dz. U. z 2017 r. poz. 2236)

Rozporządzenie rozszerza wykaz form chemicznych składników mineralnych, które mogą być stosowane w produkcji suplementów diety, o krzem organiczny (monometylosilanetriol) i sole wapniowe fosforylowanych oligosacharydów.

#### 4.3.3. INSPEKCJA HANDLOWA

Departament Inspekcji Handlowej UOKiK uczestniczył w pracach nad ustawą z dnia 20 lipca 2018 r. o zmianie niektórych ustaw w celu zwiększenia efektywności prowadzonych działań w zakresie niektórych rynków rolnych (Dz.U. poz. 1633), którą wprowadzono zmiany do:

1. ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (t.j. Dz.U. z 2018 r., poz. 2164) – wprowadzono m.in. zmiany do art. 7 polegające na nałożeniu na wszystkie podmioty wprowadzające środki spożywcze do obrotu (w tym podmioty zajmujące się handlem detalicznym) obowiązku posiadania wymaganych informacji, w tym także o kraju pochodzenia dla produktów oferowanych luzem. Znowelizowano także art. 40a tej ustawy, w którym ustanowiono sankcje za nieprzestrzeganie nowych wymagań,
2. ustawy z 19 grudnia 2003 r. o organizacji rynków owoców i warzyw oraz rynku chmielu (Dz.U. z 2018 r. [poz. 1131](#) i [1633](#)) w art. 40a wprowadzono przepisy upoważniające do nakładania kar pieniężnych na podmioty nie przestrzegające norm handlowych w tym sektorze. Przepisy te zastąpiły dotychczasowe kary wymierzone w oparciu o przepisy o wykroczeniach.

Ponadto w celu podniesienia ochrony niektórych rynków Departament Inspekcji Handlowej uczestniczył również w opracowaniu projektów zmian do:

1. rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 29 października 2003 r. w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej ziemniaków (Dz.U. z 2003 r. Nr 194, poz. 1900) – doprecyzowano definicję ziemniaka młodego/wczesnego,
2. rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z 25 kwietnia 2016 r. w sprawie sposobów oznakowania bulw ziemniaków innych niż sadzeniaki (Dz. U. z 2016 r., poz. 631),
3. rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 r., poz. 29 z późn. zm.) – przygotowany został przepis wprowadzający obowiązek podawania konsumentom informacji o państwie pochodzenia ziemniaków w miejscu ich sprzedaży.

#### 4.4. KONTROLE WEWNĘTRZNE

##### 4.4.1. INSPEKCYJA WETERYNARYJNA

###### 4.4.1.1. Kontrole przeprowadzane przez Biuro Kontroli GIW

Inspekcja Weterynaryjna przeprowadza kontrole wykonywania ustawowych zadań przez organy IW związku z art. 13 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. o Inspekcji Weterynaryjnej. Od 1 stycznia 2012 r. powyższe kontrole procedowane są zgodnie z przepisami ustawy z dnia 15 lipca 2011 r. o kontroli w administracji rządowej (Dz. U. nr 185, poz. 1092), przy zastosowaniu zasad i kryteriów określonych w dokumencie pt. „Standardy kontroli w administracji rządowej” z dnia 10 stycznia 2012 r., wydanym przez Kancelarię Prezesa Rady Ministrów.

Ocena kontrolowanej działalności merytorycznej jest dokonywana przy zastosowaniu kryteriów legalności i rzetelności.

Kontrole wewnętrzne w IW, zwane dalej kontrolami w administracji rządowej są przeprowadzane zgodnie z kompetencją organów IW, a mianowicie:

- Główny Lekarz Weterynarii przy pomocy Wydziału ds. Kontroli Biura Kontroli Głównego Inspektoratu Weterynarii kontroluje działalność merytoryczną terenowych organów Inspekcji Weterynaryjnej, tj. wojewódzkich i powiatowych lekarzy weterynarii (działalność granicznych lekarzy weterynarii kontroluje Biuro ds. Granic

GIW);

- wojewódzcy lekarze weterynarii przy pomocy zespołów merytorycznych kontrolują działalność merytoryczną powiatowych lekarzy weterynarii.

Zgodnie z zapisami w art.12 ust.1 ustawy z dnia 15 lipca 2011 r. o kontroli w administracji rządowej, kierownik komórki ds. kontroli (Dyrektor Biura Kontroli GIW) sporządza okresowy plan kontroli, który jest zatwierdzany przez kierownika jednostki kontrolującej (Głównego Lekarza Weterynarii). Ww. plan kontroli określa m.in. zakres kontroli i jednostkę organizacyjną, która ma być poddana kontroli planowej.

Założenia ogólne planu pracy Wydziału ds. Kontroli Biura Kontroli przewidują przeprowadzanie kontroli planowanych i doraźnych wojewódzkich lekarzy weterynarii i weryfikacji ustaleń poprzez kontrolę wybranych powiatowych lekarzy weterynarii oraz nadzorowanych zakładów/podmiotów.

Kontrole planowane realizowane w trybie zwykłym są przeprowadzane zgodnie z okresowym planem kontroli na dany rok. Kontrole doraźne realizowane w trybie uproszczonym są przeprowadzane każdorazowo na zlecenie Głównego Lekarza Weterynarii. Kontrole sprawdzające są przeprowadzane w zakresie i w przypadku negatywnej oceny kontrolowanego i są kontrolami planowanymi.

Zgodnie z procedurą określoną w ustawie o kontroli w administracji rządowej program kontroli zatwierdza każdorazowo dyrektor Biura Kontroli, a upoważnieni pracownicy Biura Kontroli GIW, po przeprowadzonej kontroli, sporządzają dokumentację z kontroli, a mianowicie:

- w przypadku kontroli w trybie zwykłym (planowane) projekt wystąpienia pokontrolnego, a następnie wystąpienie pokontrolne uzupełnione o wnioski i zalecenia dotyczące usunięcia nieprawidłowości, termin złożenia informacji o wykonaniu zaleceń lub wykorzystaniu wniosków, a także o podjętych działaniach lub przyczynach ich niepodjęcia.

Po otrzymaniu ww. informacji od kontrolowanego, są one poddawane analizie i ocenie. W przypadku wątpliwości i/lub mało szczegółowych i/lub wystarczających informacji, wysyłane jest do kontrolowanego pismo o uzupełnienie i/lub uwiarygodnienie, i/lub uszczegółowienie przesłanych informacji.

- w przypadku kontroli w trybie uproszczonym opis ustalonego stanu faktycznego oraz jego ocenę i w razie potrzeby zalecenia lub wnioski, dotyczące usunięcia

nieprawidłowości, zawiera sprawozdanie z kontroli. Również, tak jak w przypadku kontroli planowej, wyznaczany jest termin złożenia informacji o wykonaniu zaleceń i/lub wykorzystaniu wniosków, a także o podjętych działaniach lub przyczynach ich niepodjęcia. Po otrzymaniu ww. informacji od kontrolowanego, są one poddawane analizie i ocenie.

W przypadku wątpliwości i/lub mało szczegółowych i wystarczających informacji, wysyłane jest do kontrolowanego pismo o uzupełnienie i/lub uszczegółowienie przesłanych informacji. Realizacja wykonania zaleceń pokontrolnych jest monitorowana zgodnie z wytycznymi „Standardów kontroli w administracji rządowej”.

Ponadto BK realizuje kontrole weryfikujące wymagania państw trzecich (USA, Izrael) w odniesieniu do zakładów wnioskujących o zatwierdzenie do wywozu na rynki tych państw oraz nadzoru weterynaryjnego z poziomu PLW i WLW. Dokumentowanie tych kontroli jest sporządzane wg formularza FSIS nr 5000.6.

W 2018 r. Biuro Kontroli GIW zrealizowało łącznie 16 kontroli, w tym:

- cztery kontrole w trybie zwykłym (planowe) wojewódzkiego lekarza weterynarii z weryfikacją ośmiu powiatowych lekarzy weterynarii i siedemnastu podmiotów (10 gospodarstw, 1 ZHK, 1 rzeźnia, 1 transport koni, 2 zakłady wykorzystujące zwierzęta laboratoryjne). Kontrole dotyczyły: realizacji programu bioasekuracji mającego na celu zapobieganie szerzeniu się ASF na lata 2015-2016, utrzymywania zwierząt przeznaczonych do wykorzystania lub wykorzystywanych do celów naukowych lub edukacyjnych, rejestracji i identyfikacji koniowatych,
- jedną kontrolę w trybie uproszczonym (doraźne) wojewódzkiego lekarza weterynarii z weryfikacją w 1 podmiocie (hurtownia weterynaryjna) dotyczącą nadzoru nad obrotem hurtowym,
- sześć kontroli weryfikacyjnych (WLW, PLW, zakład) w zakresie przestrzegania wymagań USA (2) i Izraela (4) przez IW i zakłady posiadające uprawnienia eksportowe,
- dwie kontrole weryfikacyjne (WLW, PLW i zakład) w zakresie wdrożenia i nadzoru przestrzegania przepisów USA w zakładach mięsnych ubiegających się o uprawnienia eksportowe do USA,
- trzy kontrole weryfikacyjne (WLW, PLW i zakład) w zakresie wdrożenia i nadzoru przestrzegania wymagań Izraela w zakładach mięsnych ubiegających się

o uprawnienia eksportowe do Izraela lub wnioskujących o poszerzenie uprawnień.

W wyniku kontroli realizowanych w trybie zwykłym i uproszczonym zostało wydanych 12 zaleceń pokontrolnych w trybie ustawy o kontroli w administracji rządowej oraz 10 nakazów w trybie ustawy o Inspekcji Weterynaryjnej.

BK monitoruje realizację zaleceń pokontrolnych poprzez analizę i ocenę przekazanych do BK odpowiedzi przez kontrolowanych.

### **Podsumowanie wyników kontroli oraz wnioski**

W wyniku przeprowadzonych kontroli w administracji rządowej działania podjęte przez właściwych wojewódzkich i powiatowych lekarzy weterynarii dotyczyły wykonania zaleceń pokontrolnych i określenia sposobu wykorzystania wniosków pokontrolnych oraz realizacji zadań z nakazu Głównego Lekarza Weterynarii. Niektórzy kontrolowani zgłosili obawy co wykonania niektórych zaleceń pokontrolnych ze względu na sytuację kadrową w inspektoratach.

W wyniku przeprowadzonych kontroli weryfikacyjnych spełnienia wymagań krajów trzecich 1 zakład uzyskał uprawnienia do eksportu na rynek USA, a 1 do eksportu na rynek Izraela oraz 1 zakład uzyskał zatwierdzenie poszerzenia uprawnienia do eksportu na rynek Izraela.

#### **4.4.1.2. Kontrole granicznych i wojewódzkich lekarzy weterynarii lekarzy weterynarii prowadzone przez Biuro ds. Granic GIW**

Biuro ds. Granic GIW prowadzi kontrole działalności granicznych lekarzy weterynarii w zakresie prowadzenia urzędowych kontroli przesyłek zwierząt, produktów pochodzenia zwierzęcego oraz pasz wprowadzanych na terytorium UE. Biuro ds. Granic GIW prowadzi również kontrolę działalności wojewódzkich lekarzy weterynarii w ramach nadzoru nad podległymi powiatowymi lekarzami weterynarii w zakresie kontroli zwierząt towarzyszących przemieszczanych w celach niehandlowych z krajów trzecich na terytorium UE w ilości do pięciu sztuk, zgodnie z wymogami rozporządzenia (UE) nr 576/2013 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 12 czerwca 2013 r. w sprawie przemieszczania o charakterze niehandlowym zwierząt domowych oraz uchylającego rozporządzenie (WE) nr 998/2003 oraz w zakresie współpracy ze Służbą Celną w zakresie kontroli granicznej zwierząt towarzyszących i powiatowych lekarzy weterynarii w zakresie prowadzenia nadzoru nad



składami celnymi.

W 2018r. wszystkie graniczne inspektoraty weterynarii zostały włączone do systemu **GLWeWEB**, który umożliwia bieżące śledzenie wszystkich kontroli przeprowadzanych na polskim odcinku granicy zewnętrznej. Jednocześnie jednolite raporty uzyskiwane w Głównym Inspektoracie Weterynarii za pomocą modułów generujących zestawienia statystyczne stanowią wiarygodne źródło danych i są dostępne w każdej chwili online.

Procedura kontroli granicznych posterunków kontroli weterynaryjnej ustalona została w Instrukcji Głównego Lekarza Weterynarii Nr GIWpr-02010-15/2018(1) z dnia 8 listopada 2018r. w sprawie sposobu oceny funkcjonowania posterunków weterynaryjnej kontroli granicznej oraz ich dostosowania do wymagań określonych w prawie Unii Europejskiej. Instrukcja ta zastąpiła instrukcję Głównego Lekarza Weterynarii Nr GIWpr-02010-6/2016(1) z dnia 20 stycznia 2016 r. i weszła w życie z dniem podpisania. Instrukcja ta została opracowana m.in. na podstawie ustawy z dnia 15 lipca 2011 r. *o kontroli w administracji rządowej* (Dz. U. Nr 185, poz. 1092).

Załącznik 1 Instrukcji GLW określa wzór programu kontroli Granicznego Inspektoratu Weterynarii, w którym zawarto: zakres kontroli (przedmiot i okres objęty kontrolą), zagadnienia wymagające oceny, termin kontroli, stan prawny dotyczący przedmiotu kontroli, sposób i techniki przeprowadzenia kontroli, termin na przekazanie protokołu do jednostki kontrolowanej, powołanie biegłego (jeśli konieczne), sporządzenie protokołów z oględzin, ustnych wyjaśnień i ustnych oświadczeń kierownika jednostki kontrolowanej lub osoby przez niego upoważnionej, sporządzenie notatki służbowej (jeśli konieczne), sporządzenie projektu wystąpienia pokontrolnego. Załącznik ten został uaktualniony aneksem do instrukcji GLW z dnia 24 stycznia 2017r.

Załącznik 2 Instrukcji GLW stanowi wzór oświadczenia o braku/istnieniu okoliczności uzasadniających wyłączenie kontrolera z udziału w kontroli

Załącznik 3 Instrukcji GLW stanowi wzór protokołu z oględzin, ustnych wyjaśnień lub oświadczeń.

Załącznik 4 Instrukcji GLW stanowi wzór projektu wystąpienia pokontrolnego/wystąpienia pokontrolnego z kontroli wraz z listą kontrolną służącą do szczegółowej oceny posterunku.

Zarówno na etapie planowania jak i wykonania kontroli granicznych inspektoratów weterynarii w 2018r. brano pod uwagę ocenę ryzyka, co przyczyniło się do wzmocnienia

systemu kontroli urzędowych prowadzonych przez granicznych lekarzy weterynarii.

Planowano przeprowadzenie w 2018r. kontroli sprawdzających w następujących granicznych inspektoratach weterynarii: Dorohusk, Kuźnica Białostocka, Korczowa, Gdynia.

W roku 2018 wykonano kontrolę granicznych inspektoratów weterynarii zgodnie z planem kontroli. Zakres kontroli sprawdzających realizowanych przez Biuro ds. Granic Głównego Inspektoratu Weterynarii obejmował:

- Kontrola GrIW w Dorohusku:
  - funkcjonowanie inspektoratu w zakresie prawidłowości przeprowadzania weterynaryjnej kontroli granicznej produktów pochodzenia zwierzęcego i zwierząt, kontroli dobrostanu zwierząt, kontroli czyszczenia i dezynfekcji pojazdów oraz wykonania zaleceń pokontrolnych.
- Kontrola GrIW w Kuźnicy Białostockiej:
  - funkcjonowanie inspektoratu w zakresie prawidłowości przeprowadzania weterynaryjnej kontroli granicznej zwierząt, produktów pochodzenia zwierzęcego i pasz, kontroli dobrostanu zwierząt, kontroli czyszczenia i dezynfekcji pustych pojazdów powracających po rozładunku zwierząt, prawidłowości, stosowania i weryfikacji wydanych zarządzeń GrLW oraz procedur, nadzoru kierownika jednostki nad organizacją pracy (zakresy czynności pracowników, upoważnienia, regulamin organizacyjny) oraz wykonania zaleceń pokontrolnych.
- Kontrola GrIW w Korczowej:
  - funkcjonowanie inspektoratu w zakresie prawidłowości przeprowadzania weterynaryjnej kontroli granicznej zwierząt, produktów pochodzenia zwierzęcego i pasz, kontroli dobrostanu zwierząt, kontroli czyszczenia i dezynfekcji pustych pojazdów powracających po rozładunku zwierząt, prawidłowości, stosowania i weryfikacji wydanych zarządzeń GrLW oraz procedur, nadzoru kierownika jednostki nad organizacją pracy (zakresy czynności pracowników, upoważnienia, regulamin organizacyjny) oraz wykonania zaleceń pokontrolnych.
- Kontrola GrIW w Gdyni:
  - funkcjonowanie inspektoratu w zakresie prawidłowości przeprowadzania weterynaryjnej kontroli granicznej produktów pochodzenia zwierzęcego i pasz

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2018

---

oraz prawidłowości przeprowadzania innych kontroli urzędowych, stosowania i weryfikacji wydanych zarządzeń GrLW oraz procedur, nadzoru kierownika jednostki nad organizacją pracy (zakresy czynności pracowników, upoważnienia, regulamin organizacyjny) oraz wykonania zaleceń pokontrolnych.

Kontrole przeprowadzone przez pracowników Biura ds. Granic Głównego Inspektoratu Weterynarii dotyczyły przede wszystkim prawidłowości prowadzenia i archiwizowania dokumentacji pokontrolnej, znajomości przepisów, procedur, sprawowania przez kierownika jednostki funkcji nadzorczych, a także infrastruktury i wyposażenia posterunków weterynaryjnej kontroli granicznej w zakresie spełniania wymogów określonych w decyzji Komisji 2001/812/WE z dnia 21 listopada 2001r. określającej wymagania dla zatwierdzenia punktów kontroli granicznej odpowiedzialnych za kontrolę weterynaryjną produktów wchodzących do UE z krajów trzecich i dyrektywach Rady: 97/78/WE i 91/496/EWG, a także bieżącego funkcjonowania po kątem wypełniania przepisów dotyczących weterynaryjnej kontroli granicznej (ustawa z dnia 27 sierpnia 2003r. o weterynaryjnej kontroli granicznej (Dz. U. 2014 poz. 424, z późn. zm.), oraz w zakresie współpracy ze służbami na przejściach granicznych.

Podczas przeprowadzonych kontroli stwierdzono uchybienia w zakresie reprezentowania strony w postępowaniu administracyjnym, prowadzenia postępowania administracyjnego, szkoleń, zakresów czynności urzędowych lekarzy weterynarii, porozumień i współpracy z innymi służbami na przejściu granicznym, prowadzenia kontroli dokumentów, prowadzenia kontroli fizycznych, stosowania procedur kontrolnych i znajomości przepisów, weryfikacji znajomości przez kierownika jednostki regulacji wewnętrznych przyjętych w inspektoracie oraz wyposażenia i infrastruktury kontrolowanej jednostki.

Wojewódzcy Lekarze Weterynarii sprawują nadzór nad podległymi powiatowymi lekarzami weterynarii w zakresie realizacji zadań wymienionych w art. 24a, 24b ust. 5, art. 24c ustawy z dnia 11 marca 2004 r. o ochronie zdrowia zwierząt i zwalczaniu chorób zakaźnych zwierząt. W roku 2016 Biuro ds. Granic nie przeprowadzało kontroli Wojewódzkich Lekarzy Weterynarii w tym zakresie.

Procedura kontroli wojewódzkich lekarzy weterynarii w zakresie nadzoru nad podległymi powiatowymi lekarzami weterynarii określona została w Instrukcji Głównego

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2018

---

Lekarza Weterynarii Nr GIWbip.604 -55/12(1) z dnia 3 kwietnia 2013 r. w sprawie sposobu oceny sprawowania przez wojewódzkich lekarzy weterynarii kontroli powiatowych lekarzy weterynarii *w zakresie realizacji zadań wymienionych w art. 24a, 24b ust. 5, art. 24c ustawy z dnia 11 marca 2004 r. o ochronie zdrowia zwierząt i zwalczaniu chorób zakaźnych zwierząt.*

Załącznik 1 Instrukcji GLW określa wzór programu kontroli wojewódzkiego inspektoratu weterynarii, w którym zawarto: zakres kontroli (przedmiot i okres objęty kontrolą), zagadnienia wymagające oceny, termin kontroli, stan prawny dotyczący przedmiotu kontroli, sposób i techniki przeprowadzenia kontroli, termin na przekazanie protokołu do jednostki kontrolowanej, powołanie biegłego (jeśli konieczne), sporządzenie protokołów z oględzin, ustnych wyjaśnień i ustnych oświadczeń kierownika jednostki kontrolowanej lub osoby przez niego upoważnionej, sporządzenie notatki służbowej (jeśli konieczne), sporządzenie projektu wystąpienia pokontrolnego.

Załącznik 2 stanowi wzór protokołu z oględzin, ustnych wyjaśnień lub oświadczeń. Załącznik nr 3 do Instrukcji stanowi projekt wystąpienia pokontrolnego z check listą (listą kontrolną wojewódzkiego inspektoratu weterynarii), służącą do szczegółowej oceny posterunku.

Zarówno na etapie planowania jak i wykonania kontroli wojewódzkich lekarzy weterynarii w 2018r. brano pod uwagę ocenę ryzyka, co przyczyniło się do wzmocnienia systemu kontroli urzędowych prowadzonych przez wojewódzkich lekarzy weterynarii.

Planowano przeprowadzenie w 2018 r. kontroli sprawdzającej w Wojewódzkim Inspektoracie Weterynarii w Białymstoku. W roku 2018 wykonano kontrolę w Wojewódzkim Inspektoracie Weterynarii w Białymstoku zgodnie z planem kontroli.

Przedmiotem kontroli Wojewódzkiego Lekarza Weterynarii w Białymstoku była ocena sprawowanego przez niego nadzoru nad podległymi powiatowymi lekarzami weterynarii w zakresie realizacji zadań wymienionych w art. 24a, 24b ust.5, art. 24c ustawy z dnia 11 marca 2004r. o ochronie zdrowia zwierząt oraz zwalczaniu chorób zakaźnych zwierząt (Dz. U. 2018, poz.1967). W ramach tej kontroli ocenie poddano przeprowadzanie kontroli przez Wojewódzkiego Lekarza Weterynarii w Białymstoku podległych powiatowych lekarzy weterynarii w zakresie ich współpracy z właściwymi miejscowo jednostkami Krajowej Administracji Skarbowej, dokumentację wykorzystywaną, sporządzaną i gromadzoną w celu wykonywania zadań ustawowych oraz procedury wykorzystywane podczas kontroli.

Podczas przeprowadzonej kontroli stwierdzono uchybienia w zakresie sprawowanego nadzoru nad powiatowymi lekarzami weterynarii, dokumentacji oraz udostępniania informacji do wiadomości publicznej na stronach internetowych WIW i PIW.

Procedura postępowania organów Inspekcji Weterynaryjnej w sprawie zatwierdzania i sprawowania nadzoru nad składami celnymi oraz magazynami znajdującymi się w wolnych obszarach celnych, określona została w Instrukcji Głównego Lekarza Weterynarii Nr GIWpr-02010-2/2018(1) dotyczącej postępowania organów Inspekcji Weterynaryjnej w sprawie zatwierdzania i sprawowania nadzoru nad składami celnymi oraz magazynami znajdującymi się w wolnych obszarach celnych przeznaczonymi dla produktów pochodzenia zwierzęcego pochodzących z państw trzecich, niespełniających wymagań przywozowych UE, zmieniającej Instrukcję Głównego Lekarza Weterynarii Nr GIWpr-02010-2/2015 z dnia 23 lutego 2015 r.

Załącznik I do ww. instrukcji stanowi lista kontrolna będąca wzorem protokołu z kontroli składu celnego/magazynu znajdującego się w wolnym obszarze celnym przeznaczonego do składowania produktów pochodzenia zwierzęcego pochodzących z państw trzecich, niespełniających wymagań przywozowych UE, przeznaczona do użytku przez nadzorującego urzędowego lekarza weterynarii.

### **Wnioski dotyczące ogólnej stosowności systemu kontroli urzędowych zarządzanego przez urzędy właściwe dla realizacji celów**

W trakcie przeprowadzonej kontroli funkcjonowania jednostek podległych Biuru ds. Granic GIW najczęściej stwierdzane uchybienia dotyczyły:

- reprezentowania strony w postępowaniu administracyjnym
- błędów w wystawianych decyzjach administracyjnych
- obiegu dokumentów
- znajomości procedur szczególnych przywozu produktów pochodzenia zwierzęcego
- produktów złożonych i niezharmonizowanych
- wymiany świadectw weterynaryjnych

Wszelkie uchybienia były każdorazowo wymieniane w projekcie wystąpienia pokontrolnego, którego 1 egzemplarz przekazywany jest do jednostki kontrolowanej. Zalecenia pokontrolne obejmowały również termin wyznaczony przez jednostkę kontrolującą na usunięcie uchybień.

Kontrole granicznych inspektoratów weterynarii były planowane w oparciu o ocenę

ryzyka i taka procedura i przyczyniła się do wzmocnienia systemu kontroli urzędowych prowadzonych przez granicznych.

### **4.4.2. PAŃSTWOWA INSPEKCJA SANITARNA**

Planowanie przez Wojewódzkie Stacje Sanitarno-Epidemiologiczne kontroli kompleksowych i problemowych w Powiatowych Stacjach Sanitarno-Epidemiologicznych na rok 2018 miało miejsce w IV kwartale 2017 r. i zostało ujęte w „Planach zasadniczych przedsięwzięć na 2018 r.”. Kontrole przeprowadzane były przez zespoły złożone z kompetentnych pracowników Wojewódzkich Stacji Sanitarno-Epidemiologicznych.

Tematyka kontroli PSSE obejmowała kontrolę i ocenę szeregu aspektów działalności, w tym m.in.:

- obsady kadrowej i kwalifikacji pracowników,
- planowania i realizacji szkoleń pracowników,
- realizacji planów zasadniczych przedsięwzięć,
- prowadzenia ewidencji i rejestrów,
- kontroli i oceny dokumentacji nadzorowanych obiektów oraz prowadzonych postępowań administracyjnych,
- działań podejmowanych w ramach systemu RASFF,
- działań w zakresie nadzoru nad produkcją pierwotną żywności pochodzenia roślinnego,
- realizacji przepisów rozporządzenia Komisji (WE) nr 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych w nadzorowanych obiektach,
- stosowania list pytań kontrolnych dla różnych obszarów związanych z bezpieczeństwem żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością,
- sprawowania nadzoru nad suplementami diety, środkami spożywczymi objętymi rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 609/2013 oraz żywnością wzbogacaną w witaminy i składniki mineralne,
- współpracy z innymi jednostkami kontrolnymi, w szczególności realizacji porozumienia pomiędzy organami Państwowej Inspekcji Sanitarnej, a Inspekcją Weterynaryjną i Inspekcją Handlową,
- realizacji harmonogramu kontroli nadzorowanych zakładów oraz realizacji Planu

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2018

---

- pobierania próbek do badania żywności w ramach urzędowej kontroli i monitoringu,
- załatwiania skarg i interwencji konsumentów.

Wystąpienia pokontrolne wraz z zaleceniami przesyłano do skontrolowanej jednostki celem zgłoszenia uwag lub akceptacji, podpisania i ustosunkowania się do zaleceń. Państwowi Powiatowi Inspektorzy Sanitarni przesyłali informacje o planowanych i realizowanych działaniach naprawczych.

Po upływie czasu pozwalającego na wdrożenie stosownych działań przeprowadzono kontrole sprawdzające. Niezależnie od realizacji zaleceń pokontrolnych stwierdzone niezgodności były omawiane na szkoleniach w WSSE, w których uczestniczyli kierownicy pionu HŻŻiPU PSSE.

Poniższa tabela przedstawia liczbę kontroli przeprowadzanych przez WSSE.

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2018

*Tabela 75 Kontrole organów urzędowej kontroli żywności w 2018r. – PIS – poziom wojewódzki*

L.p.	Województwo	Kontrolowana jednostka	Liczba zaplanowanych kontroli	W tym		Liczba przeprowadzonych kontroli zaplanowanych	% realizacji planu kontroli	Liczba kontroli pozaplanowych (interwencyjnych)	Suma kontroli
				Kontrole kompleksowe	Kontrole problemowe				
1.	dolnośląskie	PSSE	16	16	0	16	100	0	16
2.	kujawsko-pomorskie	PSSE	5	2	3	5	100	-	5
3.	lubelskie	PSSE	8	4	0	8	100	0	8
4.	lubuskie	PSSE	7	7	0	7	100	0	7
5.	łódzkie	PSSE	8	4	4	8	100	-	8
6.	małopolskie	PSSE	9	0	9	9	100	0	9
7.	mazowieckie	PSSE	7	7	0	7	100	-	7
8.	opolskie	PSSE	6	3	3	6	100	1	7
9.	podkarpackie	PSSE	10	5	5	10	100	4	14
10.	podlaskie	PSSE	6	5	1	6	100	1	7
11.	pomorskie	PSSE	10	6	4	10	100	-	10
12.	śląskie	PSSE	10	5	5	9	90	0	9
13.	świętokrzyskie	PSSE	5	0	5	5	100	5	10



**ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI**

**RAPORT ROCZNY 2018**

L.p.	Województwo	Kontrolowana jednostka	Liczba zaplanowanych kontroli	W tym		Liczba przeprowadzonych kontroli zaplanowanych	% realizacji planu kontroli	Liczba kontroli pozaplanowych (interwencyjnych)	Suma kontroli
				Kontrole kompleksowe	Kontrole problemowe				
14.	warmińsko – mazurskie	PSSE	6	5	1	6	100	–	6
15.	wielkopolskie	PSSE	13	7	6	13	100	0	13
16.	zachodnio-pomorskie	PSSE	10	4	2	10	100	6	16

### Ogólne wnioski z przeprowadzonych kontroli

Działania pokontrolne polegały na zarządzeniu natychmiastowych działań naprawczych poprzez wydanie zaleceń w protokołach kontroli przekazywanych każdorazowo przez zespół kontrolujący. Wydane zalecenia dotyczyły m.in.:

- zwiększenia wnikliwości kontroli (uwzględniając wszystkie istotne informacje dot. bezpieczeństwa żywności),
- właściwego stosowania ustawy Kodeks Postępowania Administracyjnego i eliminacji błędów przy wydawaniu decyzji administracyjnych,
- właściwego i precyzyjnego powoływania przepisów prawa,
- poprawy dokumentowania działań w zakresie oceny jakości zdrowotnej żywności oraz systemu RASFF,
- poprawy egzekwowania w zakładach produkcji żywności praktycznego stosowania zasad GHP/GMP oraz systemu HACCP,
- prawidłowości zatwierdzania i wpisywania przedsiębiorstw zajmujących się produkcją lub obrotem żywności - do rejestru zakładów zgodnie z wymogami art. 31 rozporządzenia (WE) Parlamentu Europejskiego i Rady nr 882/2004,
- poprawy systemu szkoleń wewnętrznych, w tym praktycznych dot. pobierania próbek i sporządzania dokumentacji,
- wzmożenia nadzoru nad stosowaniem substancji dodatkowych w produkcji żywności,
- obowiązku każdorazowego występowania PPIS do właściwego PWIS z wnioskiem o ukaranie przedsiębiorcy, w przypadku gdy stwierdzono nieprawidłowości określone w art. 103 ust. 1 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia,
- stosowania aktualnego arkusza oceny zakładów oraz list pytań kontrolnych,
- zapewnienia prawidłowego nadzoru nad przekazywaniem konsumentom informacji o składnikach żywności, w tym powodujących alergie lub reakcje nietolerancji pokarmowych zgodnie z przepisami rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011,
- prawidłowego przeprowadzania oceny funkcjonowania „traceability” zgodnie z zasadą: „krok w tył krok w przód” podczas urzędowych kontroli,
- zacieśnienia współpracy i przeprowadzania wspólnych kontroli Państwowej

Inspekcji Sanitarnej wraz z przedstawicielami Inspekcji Weterynaryjnej w zakładach nadzorowanych przez obie inspekcje,

- właściwej częstotliwości przeglądania stron internetowych zawierających oferty suplementów diety oraz żywności objętej rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 609/2013 pod kątem obecności produktów zawierających nieautoryzowane składniki oraz spełniania przez nie wymagań przepisów prawa z zakresu prezentacji i reklamy, itd.

W roku 2018 przeprowadzano również nieplanowane kontrole, w tym kontrole wyjaśniające zarzuty zawarte w skargach na działalność Państwowych Powiatowych Inspektorów Sanitarnych.

Przeprowadzone były także niezbędne rekontrole dotyczące sprawdzenia wykonania wydanych wcześniej zaleceń pokontrolnych.

### **Kontrole przeprowadzone przez Główny Inspektorat Sanitarny**

W 2018 r. Główny Inspektorat Sanitarny – kontrolował działalność wybranych Wojewódzkich, Powiatowych i Granicznych Stacji Sanitarnej – Epidemiologicznych.

Każdego roku w Głównym Inspektoracie Sanitarnym przygotowywane są na rok następujący:

- we wrześniu - „Wytyczne Głównego Inspektora Sanitarnego do planowania i działalności Państwowej Inspekcji Sanitarnej” skierowane do Państwowych Wojewódzkich, Powiatowych i Granicznych Inspektorów Sanitarnych oraz przekazywane do wiadomości Wojewodów;
- w IV kwartale - „Plan zasadniczych zamierzeń Głównego Inspektoratu Sanitarnego”, w którym uwzględniane są m.in. kontrole w jednostkach Państwowej Inspekcji Sanitarnej realizowane przez poszczególne departamenty merytoryczne GIS, w tym Departament Bezpieczeństwa Żywności i Żywnienia.

Celem każdej kontroli jest sprawdzenie pod względem merytorycznym i prawnym działalności komórek organizacyjnych wchodzących w skład Wojewódzkiej Stacji Sanitarnej – Epidemiologicznej oraz prawidłowości nadzoru nad działalnością PIS na terenie danego województwa.

Jednostka, która została poddana kontroli otrzymuje wystąpienie pokontrolne zawierające ustalenia kontroli oraz wnioski i zalecenia pokontrolne.

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2018

---

W ramach Zintegrowanego Systemu Zarządzania zgodnie z normą PN-EN ISO 9001:2015 w Głównym Inspektoracie Sanitarnym zostały opracowane niezbędne procedury, w tym m.in. procedura dot. przygotowania i przeprowadzania kontroli, która określa tryb postępowania i sposób dokumentowania kontroli oraz obowiązuje wszystkie komórki organizacyjne GIS.

W zakresie bezpieczeństwa żywności i żywienia kontrole jednostek PIS przeprowadzane są przez zespoły kontrolne złożone z przedstawicieli Departamentu Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia. Liczba osób w zespole zależy od zakresu kontroli i waha się od 2 do 4.

W roku 2018 w zakresie bezpieczeństwa żywności i żywienia przeprowadzono 7 kontroli:

#### I. Kontrola Granicznej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Koroszczynie

Zakres kontroli:

1. Ocena nadzoru nad graniczną kontrolą sanitarną.
2. Ocena szkoleń w zakresie HŻŻiPU.
3. Ocena działań podejmowanych w ramach systemu RASFF oraz ich zgodności z obowiązującymi procedurami.

#### II. Kontrola Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Krakowie

Zakres kontroli:

1. Ocena realizacji zaleceń wydanych po kontroli przeprowadzonej w 2015 r. w zakresie nadzoru nad bezpieczeństwem żywności i żywienia.
2. Ocena nadzoru nad produktami kosmetycznymi.

#### III. Kontrola Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Krakowie

Zakres kontroli:

1. Ocena realizacji zaleceń wydanych po kontroli przeprowadzonej w 2015 r. w zakresie nadzoru nad bezpieczeństwem żywności i żywienia.
2. Ocena nadzoru nad produktami kosmetycznymi.

#### IV. Kontrola Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Zakopanem

Zakres kontroli:

1. Ocena nadzoru nad zakładami żywności i żywienia.
2. Ocena szkoleń w zakresie HŻŻiPU.

#### V. Kontrola Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Lubartowie

Zakres kontroli:

1. Ocena nadzoru nad zakładami żywności i żywienia.

2. Ocena szkoleń w zakresie HŻŻiPU.

**VI. Kontrola Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Puławach**

Zakres kontroli:

1. Ocena nadzoru nad zakładami żywności i żywienia.

2. Ocena nadzoru nad produkcją pierwotną.

3. Ocena szkoleń w zakresie HŻŻiPU.

**VII. Kontrola Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Lublinie**

Zakres kontroli:

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

2. Ocena nadzoru nad produkcją pierwotną.

3. Ocena szkoleń w zakresie HŻŻiPU.

4. Ocena nadzoru nad produktami kosmetycznymi.

Po zakończonej kontroli sporządzono i przekazano do jednostki kontrolowanej wystąpienie pokontrolne zawierające ocenę faktów stwierdzonych podczas kontroli oraz wnioski i ewentualne zalecenia pokontrolne - mające na celu wyeliminowanie uchybień i nieprawidłowości.

#### **4.4.3. PAŃSTWOWA INSPEKCJA OCHRONY ROŚLIN I NASIENICTWA**

##### **Nadzór nad pracą wojewódzkich inspektoratów**

Rok 2018 przyniósł zmiany w stosunku do lat poprzednich w zasadach planowania zadań Głównego Inspektora dotyczących kontroli pracy wojewódzkich inspektoratów w zakresie zdrowia i ochrony roślin oraz nasiennictwa. Zgodnie z zaleceniem Głównego Inspektora, zakres tematyczny kontroli został ograniczony do 1 - 2 najistotniejszych zagadnień z każdego obszaru działania Inspekcji, zaproponowanych przez kierowników komórek merytorycznych Głównego Inspektoratu.

Koncentracja na wybranych zagadnieniach wraz ze zmianą podejścia do obsady osobowej zespołów kontrolerskich pozwoliły zwiększyć ilość zaplanowanych na rok 2018 kontroli do 16 (wobec 12-13 kontroli realizowanych w latach poprzednich). Kontrole z zakresu nasiennictwa oraz zdrowia i ochrony roślin, realizowane były przez pracowników stanowiska ds. kontroli – samodzielnie lub wspólnie z pracownikami

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2018

---

wytypowanymi przez dyrektorów właściwych biur. Wymagające wysoce specjalistycznej wiedzy kontrole w zakresie diagnostyki laboratoryjnej realizowane były samodzielnie przez pracowników Centralnego Laboratorium. Podobnie jak w latach poprzednich, zakres tematyczny większości kontroli zrealizowanych w roku 2018 obejmował po kilka bloków tematycznych pozostających w kompetencji jednej, wybranej komórki organizacyjnej kontrolowanego inspektoratu (zdrowie roślin, nasiennictwo lub ochrona roślin).

Zadania kontrolne sformułowane zostały w „Rocznym planie kontroli na rok 2018” - dokumencie opracowanym na podstawie propozycji przedstawionych przez Dyrektorów Biur i Centralnego Laboratorium Głównego Inspektoratu, z uwzględnieniem wniosków z kontroli przeprowadzonych w latach poprzednich i zatwierdzonym przez Głównego Inspektora. Plan przewidywał przeprowadzenie w okresie od stycznia do grudnia 2018 r. 16 kontroli problemowych w 13 wojewódzkich inspektoratach, w tym 4 kontroli przez pracowników Centralnego Laboratorium. Podobnie jak w roku poprzednim, plan kontroli przesłany został na początku roku do wiadomości wojewódzkich inspektoratów, razem z wytycznymi do planów ich pracy i planem szkoleń organizowanych przez GIORIN.

Pracownicy stanowiska ds. kontroli wykonali wszystkie 12 zaplanowanych kontroli, zgodnie z określonym w planie rocznym harmonogramem czasowym i zakresem tematycznym. W połowie tych kontroli udział brali pracownicy biur merytorycznych.

Ponadto przeprowadzone zostały dwie kontrole doraźne. Jedna z nich miała związek z anonimową informacją o nieprawidłowościach w jednym z wojewódzkich inspektoratów. Druga z kontroli doraźnych dotyczyła realizacji zadań merytorycznych i przeprowadzonej została na wniosek Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Pracownicy Centralnego Laboratorium również zrealizowali wszystkie 4 kontrole zgodnie z przyjętym w planie rocznym harmonogramem.

W odróżnieniu od lat poprzednich, zakres tematyczny kontroli został ukierunkowany na wybrane zagadnienia zgodnie z propozycjami komórek merytorycznych Głównego Inspektoratu. Kontrole z zakresu zdrowia roślin zrealizowane zostały w okresie wiosennym i dotyczyły granicznej kontroli fitosanitarnej (4 oddziały graniczne). W okresie letnim zrealizowane zostały 4 kontrole z zakresu nasiennictwa, których tematyka obejmowała nadzór wojewódzkich inspektorów nad pracą podmiotów akredytowanych w zakresie oceny polowej i pobierania prób materiału siewnego.

Natomiast 4 kontrole przeprowadzone w okresie jesienno- zimowym poświęcone były realizacji przez wojewódzkich inspektorów zadań w zakresie kontroli jakości środków ochrony roślin w obrocie oraz ich pozostałości w płodach rolnych.

Pracownicy Centralnego Laboratorium w swoich kontrolach skupili się na: organizacji i zastosowaniu metod molekularnych w diagnostyce fitoplazm roślin sadowniczych i PSTVd, prowadzonymi przez laboratoria wojewódzkie badaniami ukierunkowanymi na wykrywanie i identyfikację patogenów bakteryjnych ziemniaka oraz na diagnostyce organizmów szkodliwych dla roślin w imporcie i eksporcie.

Wyniki kontroli zrealizowanych w roku 2018 pozwalają na ogólne stwierdzenie, że ustawowe zadania Inspekcji w zakresie granicznej kontroli fitosanitarnej oraz nadzoru nad pracą podmiotów akredytowanych w zakresie nasiennictwa były przez pracowników wojewódzkich inspektoratów należycie wykonywane i dokumentowane. Należy przy tym zaznaczyć, że zaproponowana przez biura tematyka w znacznym stopniu ograniczyła konieczność weryfikowania przez kontrolerów poprawności prowadzenia postępowań i wydawania decyzji administracyjnych, w których to aspektach kontrole zrealizowane w latach poprzednich wykazywały najczęściej niedociągnięć czy drobnych na ogół nieprawidłowości. W efekcie uchybienia stwierdzone przez kontrolerów w zakresie granicznej kontroli fitosanitarnej i nadzoru nad pracą podmiotów akredytowanych były bardzo nieliczne i nie dotyczyły spraw stricte merytorycznych, ani też nie stanowiły naruszenia obowiązujących przepisów prawa.

W zakresie kontroli pozostałości środków ochrony roślin oraz jakości środków ochrony roślin w obrocie kontrolerzy zwrócili uwagę na przypadki opóźnionego podejmowania czynności kontrolnych i przekazywania informacji o ich ustaleniach, oraz nie w pełni właściwej reakcji na stwierdzone w trakcie kontroli uchybienia.

Ogółem, na 14 kontroli zrealizowanych przez pracowników stanowiska ds. kontroli i biur merytorycznych Głównego Inspektoratu, w 8 przypadkach Główny Inspektor odstąpił od wydawania zaleceń pokontrolnych. W pozostałych przypadkach wszystkie stwierdzone nieprawidłowości i uchybienia zostały omówione w wystąpieniach pokontrolnych, które zawierały również zalecenia dotyczące podjęcia działań zmierzających do ich usunięcia. Ponadto, o wynikach kontroli informowani byli właściwi wojewodowie.

Kontrole w zakresie diagnostyki laboratoryjnej nie wykazały uchybień w pracy wojewódzkich inspektoratów, w związku z czym Główny Inspektor wydał

kontrolowanym jednostkom jedynie zalecenia pokontrolne dotyczące możliwości dalszego usprawniania pracy laboratoriów.

#### 4.4.4 INSPEKCJA JAKOŚCI HANDLOWEJ ARTYKUŁÓW ROLNO-SPOŻYWCZYCH

Zgodnie z art. 20 ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych koordynację i nadzór nad działalnością IJHARS sprawuje Główny Inspektor Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych. Nadzór realizowany jest w trybie kontroli wewnętrznej, wykonywanej przez Biuro Kontroli Wewnętrznej, a także poprzez organizację okresowych narad z wojewódzkimi inspektorami JHARS, kierownikami laboratoriów GIJHARS i kierownikami wydziałów kontroli WIJHARS. Istotną częścią nadzoru jest koordynacja zadań ustawowych nałożonych na IJHARS, jak również cykliczna analiza danych statystycznych pod względem skuteczności prowadzonych działań kontrolnych.

Zakres zadań Biura Kontroli Wewnętrznej obejmuje przeprowadzanie kontroli:

- problemowych, służących ujednoczeniu i uszczegółowieniu procedur kontroli określających zasady realizacji przez inspektorów WIJHARS poszczególnych zadań ustawowych,
- sprawdzających poprawność wykonywania kontroli przez inspektorów WIJHARS, zgodność postępowania z przepisami, a także sprawdzenie wykonania zaleceń pokontrolnych przekazanych przez Głównego Inspektora w wyniku poprzedniej kontroli.

Kontroli wewnętrznej podlegają wojewódzkie inspektoraty JHARS, laboratoria GIJHARS i biura Głównego Inspektoratu. Kontrole prowadzone są w trybie planowym oraz doraźnym w przypadku konieczności wykonania dodatkowych czynności zleconych przez Głównego Inspektora.

Zasady planowania i przeprowadzania kontroli wewnętrznych reguluje procedura systemu ISO. Zgodnie z procedurą:

- tematykę planowych kontroli wewnętrznych określa *Roczny ramowy plan pracy* na dany rok, opracowany na podstawie zagadnień wskazanych przez kierownictwo Głównego Inspektoratu oraz dyrektorów poszczególnych biur GIJHARS,



- szczegółowy zakres kontroli określa *Program kontroli*, przygotowujący odrębnie dla każdego tematu, a realizację zadań wyznacza kwartalny harmonogram kontroli,
- kierownik kontrolowanego WIJHARS otrzymuje *Wystąpienie pokontrolne* wraz z zaleceniami wydawanymi przez Głównego Inspektora,
- ustalenia z kontroli poszczególnych WIJHARS, objętych danym tematem kontroli, opracowywane są w formie *Informacji zbiorczej o wynikach kontroli wewnętrznej*, wskazującej zarówno stwierdzone uchybienia jak i obszary wymagające usprawnienia, ujednoczenia lub uszczegółowienia,
- wyniki kontroli omawiane są na okresowych naradach z kierownictwem GIJHARS i wojewódzkimi inspektorami lub kierownikami wydziałów merytorycznych WIJHARS,
- wykonanie zaleceń jest okresowo sprawdzane w ramach odrębnych kontroli lub podczas kolejnych czynności przeprowadzanych w danym WIJHARS.

Podstawowym kryterium kontroli wewnętrznej jest przestrzeganie obowiązujących przepisów w zakresie kontrolowanych zagadnień, a miernikiem stanu faktycznego - wskaźniki statystyczne, pozwalające na ocenę skali nieprawidłowości stwierdzonych w wyniku kontroli dokumentów oraz efektywność realizowanych zadań przez kontrolowaną jednostkę.

W 2018 roku, w ramach koordynacji i nadzoru sprawowanego przez Głównego Inspektora JHARS nad działalnością IJHARS, przeprowadzono 8 planowych kontroli wewnętrznych w wojewódzkich inspektoratach JHARS. Tematyka planowej kontroli wewnętrznej dotyczyła przestrzegania zasad i terminów rozpatrywania skarg i wniosków dotyczących jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych kierowanych do WIJHARS.

Zakres planowej kontroli wewnętrznej obejmował w szczególności zagadnienia dotyczące:

- organizacji, przyjmowania i rozpatrywania skarg i wniosków,
- zasad i terminów rozpatrywania skarg i wniosków,
- prawidłowości rozpatrywania wniosków,
- prawidłowości prowadzenia rejestrów, sporządzania metryk i przechowywania dokumentacji związanej z załatwianiem skarg i wniosków,

- wykorzystania wyników badań próbek laboratoryjnych niezgodnych z wymaganiami w decyzjach administracyjnych WIJHARS,
- wydawania zaleceń pokontrolnych.

Kontrolowane jednostki zobowiązane zostały do pełnej realizacji zaleceń pokontrolnych zawartych w wystąpieniach pokontrolnych wydanych przez Głównego Inspektora JHARS.

Wnioski z kontroli wykorzystano do zwiększenia nadzoru nad prawidłowością załatwiania skarg i wniosków kierowanych do WIJHARS oraz poprawy skuteczności działań prowadzonych przez WIJHARS w zakresie postępowania kontrolnego i administracyjnego.

### 4.5 LABORATORIA URZĘDOWEJ KONTROLI ŻYWNOŚCI

#### 4.5.1. INSPEKCJA WETERYNARYJNA

W 2018 r. w laboratoriach urzędowych Inspekcji Weterynaryjnej w ramach dalszego rozwoju ich działalności procesowi poddano walidacji nowe metody badawcze lub rewalidacji metody już stosowane, zmieniając tym samym zakresy akredytacji w odniesieniu do badań chorób zakaźnych, żywności oraz pasz. Postępy w rozwoju laboratoriów Inspekcji Weterynaryjnej przedstawiają się następująco.

#### 1) Zakład Higieny Weterynaryjnej w Warszawie

##### Pracownia Badań Mikrobiologicznych

W 2018 r. zmieniono zakres akredytacji na zakres elastyczny. Przeprowadzono sprawdzenie nowych wydań norm: PN-EN ISO 21528-2:2017-08 Oznaczanie liczby bakterii z rodzaju Enterobacteriaceae, PN-EN ISO 11290 -1 i 2:2017-07 Oznaczanie liczby i wykrywanie obecności *Listeria monocytogenes*, PN-EN ISO 10272-2:2017-10 Oznaczanie liczby *Campylobacter* spp.

##### Pracownia Badań Chemicznych

1. Uzyskała zakres elastyczny na metody LC/MS/MS.
2. W metodach wagowych wprowadzono zmiany zakresów:
  - zakres tłuszczu w paszy: 0,8 – 30%

- zakres wody w paszy: 1 – 20%
- zakres popiołu całkowitego w paszy: 1 – 73%
- zakres włókna surowego: 1 – 20%

3. Akredytowano metodę oznaczania homogeniczności mieszanek paszowych (metoda z obliczeń) wg. Instrukcji Głównego Lekarza Weterynarii Nr GIWpr-02010-4/2018 z dnia 28 marca 2018 r.

4. Rozszerzono metodę oznaczania leków przeciworobaczych o dwa związki: niklozamid i triklabendazolu sulfon metodą LC/MS/MS, w wątrobie.

5. Rozszerzono metodę oznaczania arsenu o dwie matryce: mleko i jaja z jednoczesną zmianą zakresu dla wszystkich oznaczanych matryc (mięśnie zwierząt rzeźnych i ryb, wątroba, mleko, jaja): 0,01 – 2,00 mg/kg wg. PB-43 /CHŻ edycja 05 z dnia 02.01.2019 r.

6. Rozszerzono metodę oznaczania kadmu o matrycę: wątroba wg. PB-03/CHŻ edycja 07 z dnia 02.01.2019 r.

7. Rozszerzono metodę oznaczania rtęci o dwie matryce: mleko i jaja wg. PB-04/CHŻ edycja 05 z dnia 01.12.2018 r.

#### Pracownia Diagnostyki Chorób Zwierząt

1. Wdrożono nową edycję procedury badawczej PB-02/DIF wydanie 03 z dnia 13-02-2018. „Wykrywanie lyssawirusów testem immunofluorescencji bezpośredniej” opracowana na podstawie Instrukcji Głównego Lekarza Weterynarii nr GIW Nr GIWpr-02010-3/2018 z 7 lutego 2018r. dotyczącej wykrywania lyssawirusów testem immunofluorescencji bezpośredniej (data obowiązywania 01.06.2018r.)

2. Uaktualniono zakres akredytacji - wykrywanie roztoczy *Varroa destructor* - zmiana dokumentu odniesienia na znowelizowaną Instrukcję Głównego Lekarza Weterynarii nr PIWpr02010-22/2016 z dnia 16 sierpnia 2016r.

#### W Oddziale Terenowym w Ostrołęce:

1. Rozpoczęto badania diagnostyczne w kierunku afrykańskiego pomoru świń.

2. Uaktualniono zakres akredytacji - do zakresu elastycznego przeniesiono badania ASF metodą PCR umożliwiając w ten sposób szybkie dostosowanie metody do oferowanych testów diagnostycznych.

3. Wdrożono metody diagnostyki ASF opublikowane w Instrukcji Głównego

# ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

## RAPORT ROCZNY 2018

---

Lekarza Weterynarii Nr GIW pr-02010-18/2018 z 27.12.2018 r.

4. Przeprowadzono ponowne sprawdzenie metody ELISA wykorzystywanej w diagnostyce ASF w oparciu o test IDEVET.

### W oddziale terenowym w Siedlcach:

1. Wdrożono, akredytowano obecność materiału genetycznego wirusa afrykańskiego pomoru świń (ASF) Metodą real-time PCR wg Instrukcja Głównego Lekarza Weterynarii Nr GIWpr-02010-18/2018 z dnia 27 grudnia 2018 r.

2. Wdrożono w ramach zakresu elastycznego obecności przeciwciał wirusa ASF metodą immunoenzymatyczną ELISA wg Instrukcji Głównego Lekarza Weterynarii Nr GIWpr-02010-18/2018 z dnia 27 grudnia 2018 r.

3. Uaktualniono zakres akredytacji -Obecność patologicznego białka prionowego Metodą immunoenzymatyczną (ELISA) wg opracowana na podstawie Instrukcji Głównego Lekarza Weterynarii i instrukcji producentów testów.

## **2) Zakład Higieny Weterynarii w Szczecinie**

### Pracownia Higieny Pasz

Rozszerzenie w zakresie elastycznym o nową cechę badaną metody: Wykrywanie DNA i gatunkowość białka zwierzęcego metodą real-time PCR wg Rozp. Komisji (UE) nr 51/2013 z dn. 16.01.2013. zał. VI pkt. 2.2. i PB/HP/15

### Pracownia Patologii i Pracownia Diagnostyki Włośnicy

1. Wdrożono metodykę badawczą dotyczącą wykrywania obecności wirusa wścieklizny metodą immunofluorescencji bezpośredniej według nowego dokumentu metodycznego: Instrukcja Głównego Lekarza Weterynarii nr GIWpr-02010-3/2018. Powyższa metodyka jest objęta akredytacją Polskiego Centrum Akredytacji.

2. Wdrożono metodykę badawczą dotyczącą wykrywania obecności oraz identyfikacji Salmonella spp. metodą hodowlaną z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym według PN-EN ISO 6579-1:2017-04 oraz Schematu White'a-Kauffmanna-Le Minora. Powyższa metodyka jest objęta akredytacją Polskiego Centrum Akredytacji.

3. Dwie nowe osoby uzyskały uprawnienia Polskiego Centrum Akredytacji do wykonywania badań i autoryzacji sprawozdań z badań w Pracowni Diagnostyki

Włośnicy, a jedna w Pracowni Patologii.

Pracownia Mikrobiologii Środków Spożywczych

1. Aktualizacja i sprawdzenie metody akredytowanej w zakresie elastycznym w związku z nowym wydaniem normy PN-ISO 21528-2:2017-08 dotyczącej oznaczania liczby bakterii z rodziny Enterobacteriaceae w żywności.

2. Rewalidacja i wprowadzenie do elastycznego zakresu akredytacji dwóch metod stosowanych w badaniach mikrobiologicznych żywności i próbek środowiskowych:

- Obecność kwasu nukleinowego (DNA) specyficznego dla Salmonella spp. Metoda real-time PCR wg Procedury w oparciu o instrukcje producenta testu IQ-CheckTM,
- Obecność kwasu nukleinowego (DNA) specyficznego dla Listeria monocytogenes.
- Metoda real-time PCR wg Procedury w oparciu o instrukcję producenta testu CheckTM.

Pracowni Serologii

Walidacja i wprowadzenie do elastycznego zakresu akredytacji metody stosowanej w badaniach chorób zakaźnych zwierząt:

1. Wykrywanie obecności materiału genetycznego specyficznego dla wirusa wirusowej biegunki bydła i choroby błon śluzowych bydła (MD). Metoda real-time PCR wg Procedury w oparciu o instrukcje producenta testu Idexx,

3. Wykrywanie sekwencji RNA specyficznych dla wirusa kleszczowego zapalenia mózgu (KZM). Metoda real-time PCR wg Procedury w oparciu o instrukcje producenta testu firmy Amplicon.

4. Potwierdzenie i wprowadzenie do elastycznego zakresu akredytacji metody stosowanej w diagnostyce infekcji odkleszczowych:

5. Wykrywanie sekwencji DNA specyficznych dla bakterii z grupy Borrelia burgdorferi. Metoda real-time PCR wg Procedury w oparciu o instrukcje producenta testu firmy Amplico

### Pracowni Analityki Chemicznej

1. Walidacja, optymalizacja i wprowadzanie metody wieloskładnikowej oznaczania pozostałości mikotoksyn w paszach techniką LC-MS/MS (współpraca z Instytutem PIWet- Puławy – udział w walidacji międzylaboratoryjnej 01/2018) zakończone włączeniem oznaczeń do KPUKP w 2019 roku i upoważnieniem naszego Laboratorium do wykonywania oznaczeń- metoda akredytowana w 2018 wg Instrukcji PIWet-PIB Puławy 2018.

2. Walidacja, optymalizacja i wprowadzanie metody wieloskładnikowej oznaczania pozostałości pestycydów w paszach techniką LC-MS/MS – rozszerzanie listy związków w ramach KPUKP (10 nowych pestycydów) – akredytowana metoda LC-MS/MS oznaczania pestycydów w paszach wg PN-EN 15662:2008

3. Walidacja, optymalizacja i wprowadzanie fipronilu i sulfonu fipronilu w ramach metody wieloskładnikowej oznaczania pozostałości pestycydów w paszach techniką LC-MS/MS – uzyskanie upoważnienia do realizacji nowego kierunku badań w ramach KPUKP- (dwa upoważnione laboratoria ZHW) – akredytacja w ramach metody LC-MS/MS oznaczania pestycydów w paszach wg PN-EN 15662:2008

4. Rozszerzenie zakresu roboczego dla oznaczeń metali, w ramach zakresu elastycznego akredytacji dla premiksów paszowych wg PN-EN ISO 6869:2002 (rewalidacja zakresów roboczych) – nowe wydanie listy badań w ramach zakresu elastycznego 04.2019.

5. Walidacja, optymalizacja i wprowadzanie metody oznaczania azotanów i azotynów metodą chromatografii cieczowej wg PN-EN 12014-4 (zastąpienie metody spektrofotometrycznej z redukcją na kolumnie kadmowej) – akredytacja uzyskana w - 2018.

6. Walidacja, optymalizacja i wprowadzenie spektrofotometrycznego oznaczania fosforu w produktach mięsnych wg 13730:1999 - akredytacja uzyskana w - 2018

7. Wprowadzenie do zakresu badań metody oznaczania zawartości fosforu dodanego (z obliczeń) wg Instrukcji PIWet- PIB Puławy 2017 (zatwierdzonej pismem GIWlab-801-11/2017 z 14.06.2017). - akredytacja uzyskana w - 2018

8. Walidacja i wprowadzenie oznaczania popiołu w produktach mięsnych wg PN-ISO 936 - akredytacja uzyskana w - 2018

9. Walidacja i wprowadzenie oznaczania popiołu nierozpuszczalnego w HCl w paszach wg Rozp. Komisji (WE) nr 152/2009, zał. III P akredytacja uzyskana w - 2018

10. Dostosowanie wymagań przeprowadzania oznaczeń jodu w paszach wg nowej normy 17050:2017 – zmiany w zakresie akredytacji w 2018

11. Dostosowanie wymagań przeprowadzania oznaczania homogeniczności mieszanek paszowych, wg wydanej Instrukcji w 2017 roku przez laboratorium referencyjne IZ KLP Lublin – zmiana w zakresie akredytacji w 2018.

12. Dostosowanie wymagań dotyczących obliczeń zawartości kolagenu i tkanki łącznej w mięsie i produktach mięsnych wg DZ.U z 2007 nr 137 poz. 966 – zmiana w zakresie akredytacji w 2018.

Zakład Higieny Weterynaryjnej oddział terenowy w Koszalinie

Pracownia Patologii

Rewalidacja stosowanej metody badawczej: wykrywanie lyssawirusów w mózgowiu zwierząt metodą immunofluorescencji bezpośredniej (IF) wg Procedury Badawczej PB-P-WR/02 wydanie 3 z dnia 03.08.2018r.

**3) Zakład Higieny Weterynaryjnej w Katowicach**

W 2018 w ramach stałego i elastycznego zakresu akredytacji uaktualniono następujące kierunki badań i metody badawcze:

1. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym:
  - a. wykrywanie obecności *Listeria monocytogenes* wg PN-EN ISO 11290-1:2017.
2. Metoda płytkowa, posiew powierzchniowy:
  - a. oznaczanie liczby *Listeria monocytogenes* wg PN-EN ISO 11290-2:2017-07,
  - b. oznaczanie liczby *Campylobacter* spp. wg PN-EN ISO 10272-2:2017-10.
3. Metoda płytkowa, posiew wgłębny:
  - a. oznaczanie liczby *Enterobacteriaceae* wg PN-EN ISO 21528-2:2017-08.
4. Metoda chromatografii cieczowej z tandemową spektrometrią mas (LC-MS/MS):
  - a. zawartość mykotoksyn.
5. Metoda z obliczeń:
  - a. ocena homogeniczności na podstawie badania stopnia wymieszania

składnika kluczowego wg Instrukcji GLW Nr. GIWpr-02010-4/2018 z dnia 28.03.2018r.

6. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i mikroskopowym:
  - a. obecność *Paenibacillus larvae* wg Instrukcji GLW nr GIWpr 02010-23/2016 z dnia 16 sierpnia 2016 r.
7. Metoda chromatografii cieczowej z tandemową detekcją spektrometrii mas (LC-MS/MS):
  - a. zawartość 17-beta testosteronu.
8. Metoda immunoenzymatyczna ELISA:
  - a. obecność przeciwciał przeciw wirusowi białaczki bydła – BLV wg Instrukcji GLW z dnia 11 października 2016 r. Nr GIWpr – 02010-32/2016,
  - b. obecność przeciwciał przeciwko wirusowi Choroby Aujeszkyego (PRV) wg Instrukcji GLW z dnia 9 sierpnia 2016 r. Nr GIWpr – 02010-20/2016,
  - c. obecność przeciwciał przeciwko wirusowi zakaźnego zapalenia nosa i tchawicy/otrętu bydła IBR/IPV wg Instrukcji GLW z dnia 7 września 2016r. Nr GIWpr – 02010-26/2016,
  - d. obecność przeciwciał przeciwko *Coxiella burnetii* (gorączka Q) wg Instrukcji GLW z dnia 28 października 2015 r. Nr GIWpr – 02010-16/2015,
  - e. Obecność przeciwciał przeciwko wirusowi choroby niebieskiego języka (BTV) wg Instrukcji GLW Nr GIWpr-0210-40/16 z dnia 12 grudnia 2016.

#### 4) Zakład Higieny Weterynaryjnej w Kielcach

##### Pracownia Higieny Żywności

1. Aktualizacja metod z powodu zmiany przepisów:
2. Wykrywanie obecności *Listeria monocytogenes* wg PN-EN ISO 11290-1:2017-07,
3. Liczba *Listeria monocytogenes* wg PN-EN ISO 11290-2:2017-07,
4. Liczba *Campylobacter* spp. wg PN-EN ISO 10272-1:2017-08,
5. Liczba *Enterobacteriaceae* wg PN-EN ISO 21528-2:2017-08,
6. Wykrywanie obecności *Enterobacteriaceae* wg PN-EN ISO 21528-1:2017-08,
7. Wykrywanie obecności *Campylobacter* spp. wg PN-EN ISO 10272-1:2017-08.



Pracownia Patologii

1. Aktualizacja metody ( nowa edycja procedury badawczej): Obecność antygenu wirusa wścieklizny Metoda immunofluorescencji bezpośredniej (IF) PB-09/Ppat edycja 04 z dnia 12.02.2018 r. opracowana na podstawie Instrukcji Głównego Lekarza Weterynarii Nr GIWpr-02010-3/2018 z dnia 7 lutego 2018 r.
2. Sprawdzono metodę w związku z nowelizacją normy: Obecność i identyfikacja pałeczek *Salmonella* Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym,
3. Zmiana dokumentu odniesienia: PN-EN ISO 6579-1:2017-04.

Pracownia Immunologii

W ramach zakresu elastycznego dotyczącego badań wykonywanych metodą immunoenzymatyczną ELISA rewalidowano procedurę wprowadzając nowego producenta testów:

Obecność przeciwciał przeciwko wirusowi zakaźnego zapalenia nosa i tchawicy / otrętu bydła (IBR/ IPV) metoda immunoenzymatyczna (ELISA) - Instrukcja Głównego Lekarza Weterynarii nr GIWpr-02010-26/2016 z dnia 07 września 2016. PB-13/Pim edycja 04 z dnia 17.09.2018 opracowana na podstawie instrukcji producentów testów diagnostycznych.

Wprowadzono nową Instrukcję GLW dotyczącą przeprowadzania badań laboratoryjnych w kierunku nosaczyny – Nr GIWpr-02010-8/2018 z dnia 31 sierpnia 2018 – nie wymagała ona rewalidacji metody badawczej ze względu na zmianę dotyczącą tylko dokumentów związanych o czym poinformowano PCA i otrzymano zgodę na zastąpienie poprzedniej instrukcji wyżej wymienioną.

Pracownia Higieny Pasz

1. Aktualizacja metody z powodu zmiany przepisów: Liczba *Enterobacteriaceae* PN-ISO 21528-2:2017-08

Pracownia Chemiczna

1. Aktualizacja metody (nowa Instrukcja Głównego Lekarza Weterynarii): Homogeniczność mieszanek paszowych Instrukcja Głównego Lekarza

Weterynarii Nr GIWpr-02010-4/2018 z dnia 28 marca 2018 r.

2. Akredytacja metody: Zawartość mocznika w paszach Rozporządzenie Komisji (WE) nr 152/2009 z dnia 27 stycznia 2009 r. Załącznik III D (Dz. U. L. 54 z 26.02.2009).

#### 5) Zakład Higieny Weterynaryjnej w Olsztynie

- I. Uaktualnienie „Zakresu Akredytacji Laboratorium Badawczego Nr AB 604 wydanie nr 21 data wydania 12 lutego 2018” w Zakładzie Higieny Weterynaryjnej w Olsztynie o niżej wymienione metody:
  1. PB/AH/04 „Diagnostyka wścieklizny metodą immunofluorescencji bezpośredniej” wydanie 06 z dnia 08.02.2018 r. opracowana na podstawie instrukcji Głównego Lekarza Weterynarii nr GIWpr-02010-3/2018 z dnia 7 lutego 2018 r.,
  2. PB/RYB/09 „Izolacja i identyfikacja wirusa wirusowej posocznicy krwotocznej – VHS” wydanie 04, obowiązuje od 01.03.2018,
  3. PB/RYB/10 „Izolacja i identyfikacja wirusa zakaźnej martwicy układu krwiotwórczego ryb łososiowatych – IHN” wydanie 03, obowiązuje od 01.03.2018,
  4. PB/RYB/11 „Izolacja i identyfikacja wirusa zakaźnej martwicy trzustki – IPN” wydanie 03, obowiązuje od 01.03.2018,
  5. Instrukcja Głównego Lekarza Weterynarii nr GIW pr-02010-4/2018 z dnia 28marca 2018r. dotycząca oceny homogeniczności (niejednorodności) mieszanek paszowych na podstawie badania stopnia wymieszania składnika kluczowego,
  6. PN-EN ISO 11290-1:2017-07,
  7. PN-EN ISO 21528-2:2017-08,
  8. PN-EN ISO 11290-2:2017-07,
  9. PN-EN ISO 11290-1:2017-07,
  10. PN-EN ISO 21528-2:2017-08,
  11. PN-EN ISO 21528-2:2017-08,
- II. Rozszerzenie „Zakresu Akredytacji Laboratorium Badawczego Nr AB 604 wydanie nr 21 data wydania 12 lutego 2018” o niżej wymienione metody:
  1. PN-EN ISO 10272-2:2017-10 „Mikrobiologia łańcucha żywnościowego. Horyzontalna metoda wykrywania obecności i oznaczania liczby *Campylobacter*

- spp. Część 2: Metoda liczenia kolonii,
2. PN-EN ISO 6888-2:2001+A1:2004 „Mikrobiologia żywności i pasz. Horyzontalna metoda oznaczania liczby gronkowców koagulazo-dodatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) Część 2: Metoda z zastosowaniem pożywki agarowej z plazmą króliczą i fibrynogenem.
- III. Uaktualnienie „Zakresu Akredytacji Laboratorium Badawczego Nr AB 604 wydanie nr 22 data wydania 20 lipca 2018” o niżej wymienione metody:
1. Instrukcja Głównego Lekarza Weterynarii Nr 27/2003 z dnia 25 czerwca 2003 Nr GIW z VII.420/lab-4/2003,
  2. Instrukcja Głównego Lekarza Weterynarii Nr 28/2003 z dnia 25 czerwca 2003 Nr GIW z VII.420/lab-5/2003,
  3. Instrukcja Głównego Lekarza Weterynarii Nr 26/2003 z dnia 25 czerwca 2003 Nr GIW z VII.420/lab-3/2003,
  4. Instrukcja Głównego Lekarza Weterynarii Nr GIWpr02010-16/2015 z dnia 28 października 2015 r., PB/BS/24 wydanie 05 z dnia 07.06.2018 r. opracowana na podstawie instrukcji Głównego Lekarza Weterynarii GIWpr02010-32/2016 z dnia 11 października 2016 r. i instrukcji producenta testu PB/RYP/09 „Izolacja i identyfikacja wirusa wirusowej posocznicy krwotocznej – VHS” wydanie 05, obowiązuje od 01.10.2018,
  5. PB/RYP/10 „Izolacja i identyfikacja wirusa zakaźnej martwicy układu krwiotwórczego ryb łososiowatych – IHN” wydanie 04, obowiązuje od 01.10.2018,
  6. PB/RYP/11 „Izolacja i identyfikacja wirusa zakaźnej martwicy trzustki – IPN” wydanie 04, obowiązuje od 01.10.2018r.
- IV. Rozszerzenie o dodatkowe matryce PN-EN ISO 6579-1:2017-04 Schemat White’a – Kauffmanna – Le Minora: 2007 „Zakres Akredytacji Laboratorium Badawczego Nr AB 604 wydanie nr 22 data wydania 20 lipca 2018”: Próbki pobrane na etapie produkcji pierwotnej: wymazy powierzchniowe, okładziny na buty (wymazy podeszwowo), ściółka, kał, kurz, pisklęta, narządy wewnętrzne zwierząt, zamarłe zarodki, jaja wylęgowe, puch piskląt, mekonium, obornik, gnojowica, poferment, podłoże do uprawy pieczarek, nawóz organiczny, szczepy bakteryjne.

#### 6) Zakład Higieny Weterynaryjnej w Poznaniu

W 2018 roku wprowadzone zostały zmiany w dokumentacji systemu jakości we

wszystkich pracowniach Zakładu Higieny Weterynaryjnej. Zmiany te miały na celu ujednoczenie dokumentacji w pracowniach w Poznaniu oraz w pracowniach zamiejscowych. W konsekwencji czego doszło do połączenia zakresów akredytacji pracowni zamiejscowych (Kalisz AB 466, Konin AB 806, Leszno AB 807) z zakresem akredytacji pracowni poznańskich (AB 465).

W 2019 roku konieczne będzie dostosowania dokumentacji systemowej do wymagań znowelizowanej normy PN-EN ISO/IEC 17025:2018-02.

Zmiany dotyczące metod badawczych:

- a. w ramach elastycznego zakresu akredytacji związanych z walidacją i rewalidacją metod:
  - zawartość neuroleptyków, metodą LC/MS/MS – nowa cecha – walidacja azaperolu oraz rewalidacja azaperonu i karazololu,
  - zawartość pestycydów chloroorganicznych w paszy, metodą GC – walidacja nowych substancji: siarczan endosulfan, heptachlor epoksyd B i oksychlordan, rewalidacja pozostałych pestycydów chloroorganicznych ze względu na przygotowanie metodą QuCheRs,
  - zawartość pestycydów fosforoorganicznych w paszy, metodą LC/MS/MS – nowe substancje: fipronil i sulfon fipronilu,
  - zawartości wapnia i magnezu w żywności, metodą FAAS,
  - zawartość aminokwasów w paszy metodą HPLC,
  - zawartość zearalenonu metodą HPLC zgodnie z normą PN-EN 15792:2012,
  - obecność specyficznego DNA *Salmonella* spp. w żywności, próbkach środowiskowych z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością oraz paszach,
  - obecność specyficznego DNA *Listeria monocytogenes* w żywności i próbkach środowiskowych z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością,
  - wykrywanie przeciwciał przeciwko zakaźnemu zapaleniu nosa i tchawicy była metodą immunoenzymatyczną – dodano nowy test ELISA,
  - wykrywanie specyficznego DNA wirusa afrykańskiego pomoru świń metodą real-time PCR.
- b. przeprowadzenie walidacji i rozszerzenie elastycznego zakresu akredytacji o nowe przedmioty badań:

- obecność modyfikacji genetycznej metodą real-time PCR – zawartość genetycznie modyfikowanej soi (linia GTS-40-3-2)
- c. wprowadzenie nowych metod:
  - oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w HCl w paszach zgodnie z Rozporządzeniem Komisji (WE) nr 152/2009 z dnia 27.01.2009 zał. III pkt. N.
- d. rozszerzenie zakresu akredytacji o nowopowstały dział badań pasz w Pracowni w Kaliszu i następujące metody:
  - obecność pałeczek z rodzaju Salmonella w paszy i wodzie do pojenia zwierząt metodą hodowlaną uzupełnioną potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym,
  - obecność specyficznego DNA Salmonella spp. w paszy metodą real-time PCR,
  - obecność beztlenowych laseczek przetrwalnikujących w paszy metodą hodowlaną uzupełnioną testami biochemicznymi,
  - obecność Clostridium perfringens w paszy metodą hodowlaną uzupełnioną testami biochemicznymi,
  - ogólna liczba drobnoustrojów w paszy metodą płytkową (posiew wgłębny),
  - liczba Enterobacteriaceae w paszy metodą płytkową (posiew wgłębny),
  - liczba drożdży i pleśni w paszy metodą płytkową (posiew wgłębny),
- e. rozszerzenie elastycznego zakresu akredytacji o metodę:
  - obecność substancji przeciwbakteryjnych w wodzie do pojenia zwierząt metodą dyfuzyjną (5-płytkową).
- f. zmiany w ramach elastycznego/stałego zakresu akredytacji związanych z aktualizacją dokumentów odniesienia:
  - obliczanie homogeniczności w paszach – rewalidacja metody,
  - wykrywanie przeciwciał przeciwko pałeczkom nosacizny Burkholderia mallei metodą odczynu wiązania dopełniacza (OWD),
  - wykrywanie obecności wirusa wścieklizny metodą immunofluorescencji bezpośredniej (IF),
  - laboratoryjna diagnostyka afrykańskiego pomoru świń,
  - wykrywanie obecności roztoczy Varroa destructor,
  - nowe wydanie instrukcji wykonania dla testu BSE-Scrapie z uwzględnionym protokołem badania próbek w kierunku przewlekłej wyniszczającej choroby u jeleniowatych (CWD),

- wykrywanie patologicznej formy białka prionowego PrPres metodą immunoenzymatyczną ELISA.

Plany na 2019 związane z walidacją metod i rozszerzaniem zakresów akredytacji:

- walidacja metody oznaczania antybiotyków i chemioterapeutyków w kolejnych przedmiotach badań – rewalidacja metody w zakresie elastycznym,
- walidacja metody oznaczania zawartości kolejnych związków w grupie pestycydów w paszach metodą LC/MS/MS i GC - rewalidacja metody w zakresie elastycznym,
- rewalidacja metody oznaczania testosteronu w surowicy – zmiana zakresu wykrywalności,
- rewalidacja metody oznaczania pestycydów chloroorganicznych w żywności (jaja, mleko, ryby) metodą GC,
- rewalidacja metody oznaczania wapnia w żywności – zmiana zakresu wykrywalności,
- rewalidacja metody oznaczania aflatoksyn BG w paszy.

### 7) Zakład Higieny Weterynaryjnej w Opolu

#### Pracownia Chemii

1. Aktualizacja zakresu akredytacji związana z wydaniem nowej Instrukcji Głównego Lekarza Weterynarii Nr GIWpr 02010-4/2018 z dnia 28 marca 2018 r. dotyczącej oceny homogeniczności mieszanek paszowych na podstawie badania stopnia wymieszania składnika kluczowego.
2. Uaktualniono metodę oznaczania pestycydów chloroorganicznych w paszach poprzez przeniesienie z elastycznego zakresu do stałego zakresu akredytacji.

#### Pracownia Patologii

1. Aktualizacja metody:
  - wykrywania obecności i identyfikacji *Listeria spp.* w materiale biologicznym pochodzenia zwierzęcego z uwagi na ukazanie się nowej Instrukcji GLW. (Instrukcja GLW Nr GIWpr-02010-7/2018 z dnia 31 sierpnia 2018 r.),
  - dotyczącej diagnostyki: - pałeczek *Salmonella* (PN-EN ISO 6579-1:2017-04,

Schemat White'a- Kauffmanna, le Monora:2007),

- wykrywania wirusa wścieklizny metodą immunofluorescencji bezpośredniej (Instrukcja GLW Nr GIWpr-02010-3/2018 z dnia 7 lutego 2018 r.),
- wykrywania markera tetracyklinowego w szlifach kostnych (Instrukcja GLW Nr GIWpr-02010-36/2016 z dnia 12 grudnia 2016 r.),
- wykrywania wirusa wścieklizny metodą izolacji w hodowli mysiej neuroblastomy (Instrukcja GLW Nr GIWpr-02010-38/2016 z dnia 12 grudnia 2016 r.),
- wykrywania obecności przeciwciał przeciwko wirusowi wścieklizny w surowicy krwi/płynach z jam ciała metodą ELISA (Instrukcja GLW Nr GIWpr-02010-35/2016 z dnia 12 grudnia 2016 r.),
- laboratoryjne określania wieku u lisów badanych w ramach monitoringu poszczepiennego (Instrukcja GLW Nr GIWpr-02010-3/2017 z dnia 24 marca 2017 r.).

### Terenowe Pracownie Diagnostyki Włośni (TPDW)

Zgłoszono rozszerzenie zakresu akredytacji o TPDW w Gościejowicach, powiat Opole dla metody - Obecność włośni (*Trichinella*) metodą wytrawiania próbki zbiorczej z zastosowaniem metody magnetycznego mieszania.

### Pracownia Biologii Molekularnej i Skażeń

Strategia rozwoju Pracowni w 2018r skupiała się na dwóch celach:

- rozszerzenie zakresu akredytacji o nową metodę oznaczania soi modyfikacji DAS 44406-6, techniką real-time PCR. o nowe metody w ramach tej samej techniki badawczej,
- stałe potwierdzanie kompetencji personelu wykonującego badania poprzez udział w badaniach biegłości w tym:
  - IAEA-TEL-2018-03, (International Atomic Energy Agency),
  - którego przedmiotem było oznaczanie antropogenicznych i naturalnych radionuklidów w próbkach wody i gleby (emisję alfa, beta i lub gamma),
  - EURL-GMFF-PT-01/18 - Wspólnotowe Laboratorium Unii Europejskiej dla Genetycznie Modyfikowanej Żywności i Pasz (JRC), którego przedmiotem było wykrywanie i oznaczanie GM kukurydzy MON810 i

- MON89034 w chlebie kukurydzianym i soi GM 68416 w mące sojowej
- EURL-GMFF-PT-02/18 - Wspólnotowe Laboratorium Unii Europejskiej do Genetycznie Modyfikowanej Żywności i Pasz (JRC), którego przedmiotem było wykrywanie i oznaczanie soi GM 40-3-2 w paszy dla świń i kukurydzy Bt11 i soi MON87701 w mieszance kukurydzy / soi,
  - PIW-PIB Zakład Higieny Pasz- Krajowe Laboratorium (Trzecia Runda Międzylaboratoryjnych Badań Porównawczych Laboratoriów), którego przedmiotem było wykrywanie rzepaku genetycznie zmodyfikowanego metodami skriningowego wykrywania GMO,
  - Instytut Zootechniki – PIB Krajowe Laboratorium Pasz Pracownia w Szczecinie GMO 2018/KLP-PS (Sprawozdanie z badań biegłości w zakresie oznaczania genetycznie zmodyfikowanych organizmów w materiałach paszowych), którego przedmiotem było oznaczenie modyfikacji soi Roundup Ready.

Pozytywne wyniki uzyskane w badaniach międzylaboratoryjnych oraz badaniach biegłości potwierdziły rzetelność, wiarygodność i kompetencje personelu.

### Pracownia Higieny Środków Spożywczych

W 2018 r. Pracownia Higieny Środków Spożywczych rozszerzyła listę matryc żywności badanych w kierunku ogólnej liczby drobnoustrojów wg PN-EN ISO 4833-1:2013-12. Rozszerzenie dotyczyło żywności mrożonej.

### Pracownia Pożywek i Mikrobiologii Środków Żywienia Zwierząt

W Pracowni Pożywek i Mikrobiologii Środków Żywienia Zwierząt w 2018 roku systematycznie rozszerzano kontrolę jakości pożywek o podłoża stosowane w nowo wprowadzanych metodykach w pozostałych pracowniach.

### Pracownia Serologii:

1. Poszerzono procedurę dotyczącą diagnostyki choroby Aujeszky, w ramach zakresu elastycznego, o dodatkowy test ELISA do wykrywania przeciwciał dla glikoproteiny gE wirusa choroby Aujeszkyego w surowicy krwi świń, co skutkowało zmianą edycji procedury badawczej.



2. Przeprowadzono walidację metody ELISA w kierunku wykrywania przeciwciał oraz wirusa BVD MD.

**8) Zakład Higieny Weterynaryjnej w Gorzowie Wielkopolskim**

Pracownia Badań Mikrobiologicznych Żywności i Pasz:

1. usunięcie temperatur inkubacji przy następujących metodach mikrobiologicznych:
  - PN-EN ISO 21528-1:2017-08
  - PN-EN ISO 21528-2:2017-08
  - PN-EN ISO 6888-2:2001+A1:2004
2. wydanie nowych edycji procedur badawczych dotyczących :
  - Obecność specyficznego DNA *Listeria monocytogenes*. Metoda PCR
  - Obecność specyficznego DNA *Salmonella* spp. Metoda PCR
3. usunięcie zakresu pomiarowego w ilościowych metodach badawczych:
  - PN-EN ISO 4833-1:2013-12; PN-EN ISO 6888-2:2001+A1:2004; PN-ISO 16649-2: 2004; PN-EN ISO 21528-1:2017-08; PN-EN ISO 21528-2:2017-08; PN-EN ISO 11290-2: 2017-07; PN-EN ISO 10272-2:2017-10; PN-EN ISO 13366-1: 2009+AC: 2009+Ap1:2009

Pracownia Badań Patologicznych:

1. usunięcie z zakresu metody: PN-EN ISO 6579:2003 +A1:2007, I-02/PN-EN ISO 6579:2003.
2. Pozostawienie: PN-EN ISO 6579-1:2017-04 Schemat Whitea-Kauffmanna-Le Minora

Pracownia Badań Serologicznych:

1. wydanie nowych edycji procedur badawczych objętych stałym zakresem akredytacji:
  - Obecność przeciwciał przeciwko *Brucella* spp. Metoda kwaśnej aglutynacji płytkowej (OKAP)
  - Obecność antygenu wirusa wścieklizny. Metodą immunofluorescencji bezpośredniej (IF)
  - Obecność przeciwciał przeciwko *Brucella abortus*. Metoda aglutynacji

próbówkowej (OA)

2. usunięcie metody: PN-EN ISO 6579:2003 +A1:2007, I-02/PN-EN ISO 6579:2003. Pozostawienie: PN-EN ISO 6579-1:2017-04 Schemat Whitea-Kauffmanna-Le Minora
3. Uaktualnienie „Listy Badań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego akredytacji” o:
  - Obecność przeciwciał przeciwko wirusowi enzootycznej białaczki bydła (BLV). Metoda immunoenzymatyczna (ELISA),
  - Obecność RNA wirusa choroby niebieskiego języka (BTV). Metoda real time RT-PCR,
  - Obecność przeciwciał przeciwko *Coxiella burnetii*. Metoda immunoenzymatyczna (ELISA),
  - Obecność przeciwciał przeciwko *Burkholderia mallei*. Metoda odczynu wiązania dopełniacza (OWD).

Zamiejscowe Stanowisko Diagnostyki Włośni w Sławie:

1. rezygnacja z akredytacji metody: Obecność włośni (*Trichinella*). Metoda wytrawiania próbki zbiorczej z zastosowaniem metody magnetycznego mieszania.

Zamiejscowe Stanowisko Diagnostyki Włośni w Żarach:

1. rezygnacja z akredytacji metody: Obecność włośni (*Trichinella*). Metoda wytrawiania próbki zbiorczej z zastosowaniem metody magnetycznego mieszania.

Zamiejscowe Stanowisko Diagnostyki Włośni w Nowej Soli:

1. rezygnacja z akredytacji metody: Obecność włośni (*Trichinella*). Metoda wytrawiania próbki zbiorczej z zastosowaniem metody magnetycznego mieszania.

**9) Zakład Higieny Weterynaryjnej w Gdańsku**

**Rozszerzenie zakresu stałego akredytacji:**

Zakład Higieny Weterynaryjnej I w Gdańsku ul. Kartuska 249

Pracownia Mikrobiologii Żywności:

1. Oznaczanie Liczby *Campylobacter* spp. Metoda płytkowa; posiew

powierzchniowy wg PN-EN ISO 10272-2:2017-10,

Pracownia Pozostałości Leków:

1. Zawartość chloramfenikolu - metodą wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją tandemową spektrometrią mas (LC-MS-MS) w matrycach: Mleko, Jaja, Woda, Mocz, Mięśnie, Krewetki
2. Zawartość neuroleptyków w nerkach - metodą wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją tandemową spektrometrią mas (LC-MS-MS) w nerkach,
3. Zawartość antybiotyków i chemioterapeutyków w mięśniach - metodą chromatografii cieczowej z detekcją tandemową spektrometrią mas (LC-MS-MS),

Zakład Higieny Weterynaryjnej II w Gdańsku, ul. Kaprów 10:

Pracownia Parazytologii i Mykologii: Obecność *Melissococcus plutonius* Metodą hodowlaną z potwierdzeniem mikroskopowym w matrycach: Czerw pszczele, pszczoły, wosk, pyłek pszczele, miód wg Instrukcji Głównego Lekarza Weterynarii Nr GIWpr 02010-24/2016 z dnia 16 sierpnia 2016 r.

#### **Aktualizacja zakresu stałego akredytacji**

Zakład Higieny Weterynaryjnej I w Gdańsku ul. Kartuska 249

Pracownia Chemii Klasycznej:

1. Zawartość fosforu w paszach metoda wagową wg PN-A-82060:1999,

Zakład Higieny Weterynaryjnej II w Gdańsku, ul. Kaprów 10

Pracownia Badania GMO:

1. Zawartość genetycznie zmodyfikowanej soi Roundup Ready® w paszach wg Procedura badawcza PB-98/O Edycja 1 z dnia 23.01.2018 r.,
2. Obecność specyficznych sekwencji dla GMO (screening): p35s, tNOS, cp2CP4epsps, bar pat, pFMV, nptII Metodą PCR / real-time PCR w paszach wg PN-EN ISO 21569:2007+A1:2013 r.

#### **Rozszerzenie i uaktualnienie - elastyczny zakres akredytacji:**

Zakład Higieny Weterynaryjnej I w Gdańsku ul. Kartuska 249

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2018

---

#### Pracownia Badania Pasz:

1. Oznaczanie liczby pałeczek Enterobacteriaceae w paszach wg PN-ISO 21528-2: 2017-08,

#### Pracownia Mikrobiologii Żywności:

1. Obecność bakterii z grupy coli - Metoda hodowlana wg PN-ISO 4831:2007,
2. Obecność *Listeria monocytogenes* w żywności (mięso, produkty mięsne, ryby, przetwory rybne, mleko, produkty mleczne, wyroby garmazeryjne, wyroby ciastkarskie) - metoda hodowlana uzupełniona testami biochemicznymi) wg PN-EN ISO 11290-1: 2017-07,
3. Oznaczanie liczby *Listeria monocytogenes* w żywności (mięso, produkty mięsne, ryby, przetwory rybne, mleko, produkty mleczne, wyroby garmazeryjne) metoda hodowlana uzupełniona testami biochemicznymi) wg PN-EN ISO 11290-1: 2017-07,
4. Oznaczanie liczby Enterobacteriaceae w próbkach środowiskowych z obszaru produkcji i obrotu żywnością: wymazy z tusz rzeźnych, wycinki z tusz rzeźnych, Metoda płytkowa w temp. 37°C; posiew wgłębny wg PN-ISO 21528-2:2017-08,

#### Pracownia Pozostałości Pestycydów:

1. Zawartość pestycydów i PCB w paszach (zboża, produkty zbożowe, nasiona oleiste, mieszanki paszowe) wg PB-27/H Edycja 2 z dnia 29.12.2014 r.,

#### Zakład Higieny Weterynaryjnej II w Gdańsku, ul. Kaprów 10

#### Pracownia Serologiczna:

1. Obecności przeciwciał przeciwko *Burkholderia mallei* w surowicy krwi zwierząt - metoda odczynu wiązania dopełniacza (OWD) wg Instrukcja Głównego Lekarza Weterynarii Nr GIWpr-02010-8/2018 z dnia 31 sierpnia 2018 r.

### 10) Zakład Higieny Weterynaryjnej w Krośnie

#### Pracownia Higieny Środków Spożywczych i Środków Żywnienia Zwierząt

Zmiana na liście badań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego:

- Załącznik numer 1/PMŻ do zakresu akredytacji AB 527, wydanie listy numer 8 z

- dnia 11.01.2018 (nowe wydanie normy PN-EN ISO 11290-1:2017-08 i PB-37 edycja 4);
- Załącznik numer 1/PMŻ do zakresu akredytacji AB 527, wydanie listy numer 9 z dnia 15.01.2018 (nowe wydanie normy PN-EN ISO 21528-2:2017-08 dla mączek mięsno-kostnych i przetworów mlecznych);
  - Załącznik numer 1/PMŻ do zakresu akredytacji AB 527, wydanie listy numer 10 z dnia 22.01.2018 (nowe wydanie normy PN-EN ISO 21528-2:2017-08 dla wycinków z tusz zwierząt rzeźnych);
  - Załącznik numer 1/PMŻ do zakresu akredytacji AB 527, wydanie listy numer 11 z dnia 06.02.2018 (nowe wydanie normy PN-EN ISO 11290-2:2017-07 dla żywności);
  - Załącznik numer 1/PMŻ do zakresu akredytacji AB 527, wydanie listy numer 12 z dnia 06.02.2018 (nowe wydanie normy PN-EN ISO 10272-2:2017-10 dla surowego mięsa drobiowego i skórek brojlerów);
  - Załącznik numer 1/PMŻ do zakresu akredytacji AB 527, wydanie listy numer 13 z dnia 27.06.2018 (dodanie starego wydania normy PN-EN ISO 6579:2003+AC:2014-11 dla produktów na eksport USA);
  - Załącznik numer 1/PMŻ do zakresu akredytacji AB 527, wydanie listy numer 14 z dnia 20.09.2018 (zmiana wydania normy PN-EN ISO 18593:2018-08 – zmiana dla ogólnej liczby drobnoustrojów i liczby Enterobacteriaceae w temperaturze 37°C dla metody płytki kontaktowej).

### Pracownia Serologii

W 2018 r. wprowadzono zmiany w elastycznym zakresie akredytacji dotyczącym metod: ELISA, real-time PCR, OWD.

Poszczególne zmiany dotyczą:

1. Dodanie nowego testu diagnostycznego Borrelia qPCR Detection Kit. Załącznik Nr 4/PSE do zakresu Akredytacji AB 527 - wydanie nr 10.
2. Dodanie nowego testu diagnostycznego ELISA do wykrywania przeciwciał dla wirusa ASF. Załącznik Nr 4/PSE do zakresu Akredytacji AB 527 - wydanie nr 11
3. Uaktualniono treść Procedury Badawczej PB-54 dotyczącej wykrywania obecności materiału genetycznego wirusa afrykańskiego pomoru świń metoda

- real- time PCR. Załącznik Nr 4/PSE do zakresu Akredytacji AB 527 - wydanie nr 12.
4. Wydanie nowego dokumentu metodycznego: Instrukcji Głównego Lekarza Weterynarii Nr GIWpr-02010-8/2018 z dnia 31 sierpnia 2018r. Załącznik Nr 4/PSE do zakresu Akredytacji AB 527 - wydanie nr 13.
  5. Wdrożono i sprawdzono metodę z „Instrukcji Głównego Lekarza Weterynarii Nr GIW pr-02010-18/2018 z dnia 27 grudnia 2018 r. dotyczącej laboratoryjnej diagnostyki afrykańskiego pomoru świń (ASF) w 2018 roku”. Dokument odniesienia: PB-54 edycja 5 z dnia 26.02.2019 roku.
  6. Lista badań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego (Załącznik Nr 4/PSE do zakresu Akredytacji AB 527) - wydanie nr 14.

Pracownia Chorób Ryb i Chorób Zakaźnych Zwierząt w Przemyślu

1. Rozszerzenie o nowe matryce badane: wosk pszczeli, pszczoły – metody Obecność *Paenibacillus larvae* . Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i mikroskopowym – Instrukcja Głównego Lekarza Weterynarii Nr GIWpr 02010-23/2016 z dnia 16 sierpnia 2016 r.

**11) Zakład Higieny Weterynaryjnej w Białymstoku**

W 2018 roku Zakład Higieny Weterynaryjnej w Białymstoku jak i Oddział ZHW w Łomży uaktualnił oraz rozszerzył swój zakres akredytacji.

Pracownia Badań Mikrobiologicznych Środków Spożywczych:

Uaktualnienie list badań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego:

- wykrywania i oznaczania liczby *Campylobacter* wg PN-EN ISO 10272-1: 2017-10 oraz PN-EN ISO 10272-2:2017-10
- wykrywania i oznaczania liczby *Listeria monocytogenes* wg PN-EN ISO 11290-1: 2017-07 oraz PN-EN ISO 11290-2: 2017-07
- wykrywania, oznaczania NPL i oznaczania liczby *Enterobacteriaceae* PN-ISO 21528-1: 2017-08 oraz PN-ISO 21528-2:2017-08

Pracownia Badań Chemicznych Środków Spożywczych:

1. Rozszerzono zakres akredytacji o nowe metody:
  - a. Procedura badawcza dotycząca oznaczania pozostałości kolistyny w tkance mięśniowej metodą LC-MS/MS;
  - b. Procedura badawcza dotycząca oznaczania zawartości mykotoksyn w paszach metodą LC-MS/MS;
  - c. Instrukcja GLW dotycząca oznaczania homogeniczności mieszanek paszowych na podstawie badania stopnia wymieszania składnika kluczowego.
2. Uaktualniono i rozszerzono zakres akredytacji o następujące metody:
  - a. Procedura badawcza dotycząca oznaczania pestycydów w paszy metodą GC-MS/MS;
  - b. Procedury badawcze dotyczące oznaczania pozostałości/zawartości pierwiastków, leków weterynaryjnych, hormonów, pestycydów, mykotoksyn, dodatków paszowych azotanów i azotynów w obiektach objętych zakresem akredytacji w związku ze zmianą formy zapisu wyniku.

Pracownia Badań Serologicznych:

Uaktualnienie zakresu do nowego wydania instrukcji GLW: Obecność przeciwciał przeciwko *Burkholderia mallei*. Metoda odczynu wiązania dopełniacza OWD.

Pracownia Patologii i Badania Pasz:

1. Uaktualnienie zakresu akredytacji dotyczące wykrywania obecności i identyfikacji pałeczek *Salmonella* (schemat White'a -Kauffmanna-Le Minora) - PN-EN ISO 6579 Schemat White'a -Kauffmanna-Le Minora;
2. Uaktualnienie do nowego wydania Instrukcji Głównego Lekarza Weterynarii Nr GIWpr-02010-3/2018 z dnia 7.02.2018 w zakresie wykrywania obecności antygeny lyssawirusa. Metodą immunofluorescencji bezpośredniej (IF);
3. Uaktualnienie zakresu akredytacji dotyczące oznaczania liczby *Enterobacteriaceae* – PN-EN ISO 21528-2:2017-08.

ZHW w Białymstoku /O Łomża

1. Rozszerzono zakres akredytacji o dwie nowe metody badawcze:
  - a. Badanie mleka surowego w kierunku obecności antybiotyków, sulfonamidów i

- innych substancji przeciwbakteryjnych. Metoda dyfuzji w żelu na podstawie instrukcji producenta testu Delvotest SP-NT;
- b. Badanie mleka surowego w kierunku obecności antybiotyków beta-laktamowych, tetracyklin, (dihydro)streptomycyny, chloramfenikolu. Metoda receptorowa na podstawie instrukcji producenta testu 4SENSOR.
2. Przeprowadzono walidację metody wykrywania obecności roztoczy *Varroa destructor*. Metoda parazytologiczna, makroskopowa - metoda jakościowa.

## 12) Zakład Higieny Weterynaryjnej w Lublinie

Pracownia Patologii:

- przygotowania do akredytacji systemu zarządzania laboratorium w oparciu o nową normę (PN-EN ISO/IEC 17025:2018-02);
- uaktualniono akredytację w zakresie –próbki kału zwierząt i próbki z etapu produkcji pierwotnej, pasze na normę PN-EN ISO 6579-1:2017-04 (Salmonella);
- wdrożono nowa metodę badawczą - Identyfikacja materiału genetycznego wirusów RNA z wykorzystaniem łańcuchowe reakcji polimerazy (PCR)- Wirus kleszczowego zapalenia opon mózgowych (metoda nieakredytowana);
- wdrożono nowa metodę badawczą - Identyfikacja materiału genetycznego DNA pierwotniaków z wykorzystaniem łańcuchowe reakcji polimerazy (PCR)- Babesia canis (metoda nieakredytowana);
- uaktualniono akredytacje w zakresie przejścia z procedur badawczych na instrukcje Głównego Lekarza Weterynarii (wścieklizna);

Pracownia Mikrobiologii Środków Spożywczych Pochodzenia Zwierzęcego oraz Diagnostyka Włośnicy

Zmiany w zakresie norm „Mikrobiologia łańcucha żywnościowego”:

- PN-EN ISO 6579-1:2017-04 – Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania i serotypowania Salmonella Cz.1 Wykrywanie Salmonella spp.
- PN-EN ISO 11290 – 1:2017-07 – Horyzontalna metoda wykrywania i oznaczania liczby Listeria monocytogenes i innych Listeria spp. Cz.1: Metoda wykrywania
- PN-EN ISO 21528-2:2017 -08 – Horyzontalna metoda wykrywania i oznaczania liczby Enterobacteriaceae Cz.2: Metoda liczenia kolonii



Pracownia Diagnostyki Serologicznej Chorób Zakaźnych

- Sprawdzono ponownie metodę wykrywania przeciwciał anty-Trypanosoma equiperdum mikrometodą odczynu wiązania dopełniacza(OWD).
- Dokonano analizy metod badawczych wg wszystkich obowiązujących Procedur Badawczych i Instrukcji Głównego Lekarza Weterynarii w celu bezpośredniego przejścia na Instrukcje Głównego Lekarza Weterynarii,

Pracownia Badań Chemicznych Środków Spożywczych.

- Zmiana zakresów akredytacji-Stężenie aktywności izotopów Cezu 134. Metoda spektrometrii promieniowania gamma. PB-Nr 02/CH Ed. 04 z dn. 05.04.2012r.
- Zmiana metody i akredytacja: Oznaczanie homogeniczności mieszanek paszowych. Instrukcja Głównego Lekarza Weterynarii Nr GIWpr-02010-4/2018 z dnia 28.03.2018r.
- Walidacja materiału paszowego- preparat mlekozastępczy. Oznaczanie zawartości tłuszczu po hydrolizie. Metoda wagowa. Rozporządzenie Komisji (WE)152/2009 zdn.27.01.2009.Dz.U.L 54 z dn.26.02.2009r. Pasze.

### 13) Zakład Higieny Weterynaryjnej w Krakowie

Pracownia Badań Bakteriologicznych Środków Spożywczych

Rewalidacja/ sprawdzanie stosowanych metod:

- Obecność *Enterobacteriaceae* w określonej ilości produktu. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym, PN-EN ISO 21528-1:2017-08
- Liczba *Enterobacteriaceae*. Metoda NPL ,PN-EN ISO 21528-1:2017-08
- Liczba *Enterobacteriaceae*. Metoda płytkowa (posiew wgłębny), PN-EN ISO 21528-2:2017-08

Pracownia Patologii

Rewalidacja/ sprawdzanie stosowanych metod:

- Liczba *Enterobacteriaceae*. Metoda płytkowa (posiew wgłębny), PN-EN ISO 21528-2:2017-08

Pracownia Badań Chemicznych Środków Spożywczych

Nowe metody:

- Ocena homogeniczności mieszanek paszowych wg GIWpr-02010-4/2018
- Oznaczanie zawartości mykotoksyn w paszach i komponentach paszowych metodą LC-MS/MS wg Instrukcji PIWet-PIB Puławy, 2017 r.

Pracownia Badań Serologicznych I Wirusologicznych

Walidacja nowej matrycy – mózgowie zwierząt jeleniowatych:

- Obecność białka prionowego Pr P<sup>Sc</sup>, metoda EIA, PB-12/SW, edycja 1, z dnia 01 czerwca 2018 r., opracowana na podstawie Instrukcji Głównego Lekarza Weterynarii nr GIWpr 02010-14/2015, z dnia 10 września 2015 r. oraz instrukcji producenta testów.

#### 14) Zakład Higieny Weterynaryjnej w Łodzi

Pracownia Mikrobiologii Żywności i Pasz w 2018 r. rozszerzyła zakres akredytacji o nową metodę badawczą, tj. oznaczanie liczby *Campylobacter* spp. w surowym mięsie drobiowym wg PN-EN ISO 10272-2:2017-10 „Mikrobiologia łańcucha żywnościowego. Horyzontalna metoda wykrywania obecności i oznaczania liczby *Campylobacter* spp. Część 2: Metoda liczenia kolonii” (walidacja metody 27.02.2018-20.03.2018).

Uaktualniła zakresu akredytacji w związku z nowym wydaniem następujących norm:

- oznaczanie liczby *Enterobacteriaceae* wg PN-EN ISO 21528-2:2017-08 „Mikrobiologia łańcucha żywnościowego. Horyzontalna metoda wykrywania i oznaczania liczby *Enterobacteriaceae*. Część 2: Metoda liczenia kolonii” (walidacja 15.01.2018-23.02.2018)
- oznaczanie liczby *Listeria monocytogenes* wg PN-EN ISO 11290-2:2017-07 „Mikrobiologia łańcucha żywnościowego. Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby *Listeria monocytogenes* i innych *Listeria* spp. Część 2: Metoda oznaczania liczby” (walidacja 28.11.2017-12.12.2017)
- wykrywanie obecności *Listeria monocytogenes* wg PN-EN ISO 11290-1:2017-07 „Mikrobiologia łańcucha żywnościowego. Horyzontalna metoda wykrywania,

oznaczania liczby *Listeria monocytogenes* i innych *Listeria spp.* Część 1: Metoda wykrywania” (walidacja 28.11.2017-12.12.2017)

- wykrywanie obecności *Salmonella spp.* wg PN-EN ISO 6579-1:2017-04 „Mikrobiologia łańcucha żywnościowego. Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania *Salmonella*. Część 1: Wykrywanie *Salmonella spp.*” (walidacja 05.09.2017-22.10.2017).

Pracownia Serologii w 2018 r. uaktualniała procedury i instrukcje:

- PB-01/S Wykrywanie specyficznych przeciwciał skierowanych przeciwko wirusowi Niedokrwistości Zakaźnej Koni metodą immunodyfuzji w żelu agarowym edycja 9 z dnia 29.01.2018r. opracowana na podstawie instrukcji producenta testu;
- PB-04/S Wykrywanie specyficznych przeciwciał skierowanych przeciwko wirusowi choroby Aujeszkyego metodą ELISA edycja 9 z dnia 29.01.2018r. opracowana na podstawie instrukcji producenta testu;
- PB-02/S Wykrywanie specyficznych przeciwciał skierowanych przeciwko wirusowi enzootycznej białaczki bydła metodą ELISA edycja 9 z dnia 29.01.2018r. opracowana na podstawie instrukcji producenta testu;
- Instrukcja Głównego Lekarza Weterynarii Nr GIWpr-02010-8/2018 z dnia 31 sierpnia 2018r. dotycząca badań w kierunku nosaczyny.

Pracownia Patologii w 2018 r. uaktualniała metody badawcze w związku z nowelizacją wydań instrukcji GLW oraz norm:

- Obecność i identyfikacja pałeczek *Salmonella spp.* Metoda hodowlana uzupełniona testami biochemicznymi i serologicznymi - Norma PN-EN ISO 6579-1:2017-04.
- Obecność antygeny lyssawirusa. Metoda immunofluorescencji bezpośredniej - Instrukcja Głównego Lekarza Weterynarii nr GIWpr-02010-3/2018 z dnia 7 lutego 2018r.

Pracownia Chemii

W 2018 r. Laboratorium dostosowało system zarządzania do wymagań nowej

normy PN-EN ISO/IEC 17025:2018-02.

W 2018 r. Pracownia Chemii zaktualizowała akredytację metody oceny homogeniczności mieszanek paszowych na podstawie stopnia wymieszania składnika kluczowego, w związku z zatwierdzeniem przez Głównego Lekarza Weterynarii nowej instrukcji w tym zakresie nr GIWpr-02010-4/2018 z dnia 28 marca 2018 r.

Przeprowadzono ponowne sprawdzenie metody Oznaczania zawartości monenzyny, narazyny i salinomycyny metodą chromatografii cieczowej z derywatyzacją pokolumnową wg PN-EN ISO 14183:2008, w celu rozszerzenia akredytowanego zakresu pomiarowego:

- Monenzyna – do 16500mg/kg
- Salinomycyna –do 4500 mg/kg
- Narazyna –do 4300 mg/kg

Zakład Higieny Weterynaryjnej Oddział w Piotrkowie Trybunalskim informuje, że w 2018 r. nie przeprowadził walidacji nowych metod badawczych oraz rewalidacji metod już stosowanych.

### 15) Zakład Higieny Weterynaryjnej w Bydgoszczy

Zmiany w zakresie i rodzaju badań w 2018 r.:

#### **a. uaktualnienie zakresu akredytacji o nowe dokumenty odniesienia (dokumenty opisujące metodykę badawczą)**

##### Pracownia Wirusologiczna:

- obecność antygeny wirusa wścieklizny metodą immunofluorescencji bezpośredniej - wydanie nowej edycji PB-03/B/w edycja 4, data wydania 12.03.2018 r. (dostosowanie się do nowego przepisu prawa, jakim jest Instrukcja Głównego Lekarza Weterynarii Nr GIWpr-02010-3/2018 z dnia 7 lutego 2018 r.).

##### Pracownia Chemicznego Badania Pasz:

- Homogeniczność mieszanek paszowych na podstawie stopnia wymieszania składnika kluczowego (z obliczeń) - zastąpienie PB-17/B/ch edycja 4, data wydania 25.02.2016 - Instrukcją Głównego Lekarza Weterynarii nr GIWpr-02010-4/2018 z dnia 28.03.2018;
- zawartość mykotoksyn metodą chromatografii cieczowej z tandemową

spektrometrią mas (LC-MS/MS) - zmiana dokumentu odniesienia dla metody, uaktualnienie Instrukcji PIWet-PIB, Puławy (było wydanie z 2016 r., jest wydanie z 2018 r.).

Pracownia PCR:

- obecność kwasu nukleinowego (DNA) Salmonella spp. Metoda real time PCR - wydanie nowej edycji PB-01/T/pcr edycja 2, data wydania 26.03.2018 r., powodem zmiany edycji była zmiana zestawu do izolacji DNA.  
w Pracowni Badań Środków Spożywczych:
- obecność antybiotyków, sulfonamidów i innych substancji przeciwbakteryjnych . Metoda dyfuzyjna - wydanie nowej edycji PB-03/T/ż ed. 4, data wydania 20.03.2018 r. (zmiany edytorskie).

Pracownia Chorób Ryb i Badań Mikologiczno-Parazytologicznych:

- obecność antygeny: wirusa posocznicy krwotocznej ryb – (VHS), wirusa wiosennej wiremii – (SVC), wirusa zakaźnej martwicy trzustki – (IPN) - wydanie nowej edycji PB-01/B/ro edycja 10, data wydania 27.09.2018 r.
- obecność antygeny wirusa zakaźnej martwicy układu krwiotwórczego – (IHN) - wydanie nowej edycji PB-02/B/ro edycja 7, data wydania 27.09.2018 r. jako dostosowanie się do nowych przepisów prawa jakimi są: Instrukcja Głównego Lekarza Weterynarii Nr GIWpr-02010-11/2018 z dnia 31 sierpnia 2018 r., Instrukcja Głównego Lekarza Weterynarii Nr GIWpr-02010-12/2018 z dnia 31 sierpnia 2018 r., Instrukcja Głównego Lekarza Weterynarii Nr GIWpr-02010-13/2018 z dnia 31 sierpnia 2018 r.

**b. zmiany w zakresie elastycznym:**

Pracownia Serologiczna:

- dopisanie nowej badanej cechy w metodzie immunoenzymatycznej (ELISA): obecność przeciwciał przeciwko glikoproteinie gE wirusa zakaźnego zapalenia nosa i tchawicy oraz otrętu bydła (IBR/IPV) BHV1 wg Instrukcji Głównego Lekarza Weterynarii Nr GIWpr-02010-26/2016 z dnia 07 września 2016 r.;
- aktualizacja dokumentu odniesienia przy metodzie: obecność przeciwciał

przeciwko *Burkholderia mallei* (było: Instrukcja GLW Nr GIW pr-02010-33/2016 z dnia 27 października 2016 r., jest: Instrukcja GLW Nr GIWpr-02010-8/2018 z dnia 31 sierpnia 2018 r.).

#### Pracownia Badania Środków Spożywczych:

- aktualizacja dokumentu odniesienia przy metodzie wykrywanie obecności *Campylobacter* spp; (nowe wydanie normy PN-EN ISO 10272-1:2017-08, wykonano ponowne sprawdzenie metody);

#### **c. ograniczenie zakresu akredytacji**

- Terenowa Pracownia Diagnostyki Włośni nr 12 w Toruniu;

#### **d. zmiany lokalizacji**

- Terenowa Pracownia Diagnostyki Włośni nr 13 w Tucholi.

### **16) Zakład Higieny Weterynaryjnej we Wrocławiu**

#### Pracownia Chemii Środków Spożywczych i Pasz

- Walidacja i akredytacja nowych metod badawczych dotyczących oznaczania mykotoksyn metodą wieloskładnikową LC-MS-MS oraz oznaczania neuroleptyków w nerkach i moczu metodą LC-MS-MS wg procedur badawczych.
- Rewalidacja metody badawczej w zakresie oznaczania rtęci w żywności i paszach metodą absorpcyjnej spektrometrii atomowej z generowaniem zimnych par rtęci (CVAAS) (rewalidacja spowodowana była rozszerzeniem zakresu o nowy aparat).
- Rozszerzenie elastycznego zakresu akredytacji w zakresie oznaczania antybiotyków i chemioterapeutyków metodą LC-MS-MS o matrycę mięśniową.

#### Pracownia Diagnostyki Chorób Zakaźnych Zwierząt

- Uaktualnienie elastycznego zakresu akredytacji ze względu na aktualizację dokumentów odniesienia w następującym obszarze:
  - „Izolacja wirusa wścieklizny w hodowli komórek mysiej neuroblastom (nerwiaka) – PB-02 od 05.11.2018r.
  - Wykrywanie wirusa wścieklizny testem immunofluorescencji bezpośredniej – PB-01 od 05.11.2018r.
- Dokonano sprawdzenia metody dotyczącej diagnostyki zgnilca europejskiego

Melissococcus plutonius (15.05.-27.05.2018).

Pracownia Serologii

- a. Uaktualnienie stałego zakresu akredytacji metodę stosowaną w badaniach serologicznych w związku z wprowadzeniem nowej Instrukcji Głównego Lekarza Weterynarii: Obecność przeciwciał przeciwko Burkholderia mallei (nosacizna). Metoda odczynu wiązania dopełniacza (OWD) wg Instrukcji Głównego Lekarza Weterynarii Nr GIWpr-02010-8/2018 z dnia 31 sierpnia 2018r.

Pracownia Mikrobiologii Środków Spożywczych i Pasz

- a. aktualizacja metod akredytowanych w zakresie elastycznym w związku z aktualizacją dokumentów odniesienia:
  - Normy PN-EN ISO 11290-1:2017-07 - wykrywanie obecności Listeria monocytogenes,
  - Normy PN-EN ISO 11290-2:2017-07 - oznaczanie liczby Listeria monocytogenes,
  - Normy PN-EN ISO 10272-2:2017-10 - oznaczanie liczby Campylobacter spp.,
  - Normy PN-EN ISO 21528-2:2017-08 - oznaczanie liczby Enterobacteriaceae.
- b. przeniesienie do zakresu elastycznego:
  - Obecność antybiotyków lub innych substancji o działaniu przeciwbakteryjnym,
  - Metoda dyfuzji w żelu agarowym (8-płytkowa) wg PB-02/M edycja 01 z dnia 05.11.2018,
  - opracowana na podstawie Instrukcji PIW-PIB Puławy zatwierdzona przez Głównego Lekarza Weterynarii – GIWpuf-700lab./14/2009,
  - Obecność kwasu nukleinowego DNA specyficznego dla Listeria monocytogenes,
  - Metoda real-time PCR wg PB-03/M edycja 01 z dnia 05.11.2018 opracowana na podstawie instrukcji producenta testu,

- Obecność antybiotyków, sulfonamidów i innych substancji hamujących,
  - Metoda dyfuzji w żelu wg PB-04/M edycja 01 z dnia 05.11.2018 opracowana na podstawie instrukcji producenta testu Delvotest (SP-NT)
  - Obecność pozostałości substancji przeciwbakteryjnych (Grupa B1),
  - Metoda dyfuzji w żelu agarowym (5-płytkowa) wg PB-05/M edycja 01 z dnia 05.11.2018 opracowana na podstawie Instrukcji PIW-PIB Puławy zatwierdzona przez Głównego Lekarza Weterynarii – GIWlab800-14/11,
  - Obecność pozostałości antybiotyków  $\beta$ -laktamowych, dihydrostreptomycyn, streptomycyn, chloramfenikolu i tetracyklin
  - Metoda receptorowa wg PB-06/M edycja 01 z dnia 05.11.2018 opracowana na podstawie instrukcji producenta testu 4sensor.
- c. rozszerzenie w zakresie elastycznym:
- Norma PN-EN ISO 6579-1:2017-04 dotyczącej wykrywania *Salmonella* spp – rozszerzenie o przedmiot badań: Produkty mięsne poddane obróbce cieplnej w 65g
  - Norma PN-EN ISO 11290-1:2017-07 - wykrywanie obecności *Listeria monocytogenes* – rozszerzenie o przedmiot badań: Próbkę środowiskowe z obszaru produkcji i obrotu żywnością: Wymazy metodą gąbki ścierniej
- d. ograniczenie stałego zakresu akredytacji o metodę:
- Obecność kwasu nukleinowego DNA specyficznego dla *Salmonella* spp..Metoda real-time PCR wg PB-01/ZM edycja 05 z dnia 27.11.2017 opracowana na podstawie instrukcji.

#### 4.5.2. PAŃSTWOWA INSPEKCJA SANITARNA

W roku 2018 podobnie jak w latach ubiegłych laboratoria Państwowej Inspekcji Sanitarnej mając na celu zapewnienie wykonywania badań metodami akredytowanymi rozszerzyły lub zmodyfikowały możliwości analityczne w ramach własnych struktur. Podjęto szereg starań zmierzających do otrzymania certyfikatów akredytacyjnych w różnych kierunkach badań.

Poniżej opisano wybrane osiągnięcia w zakresie polepszania zdolności analitycznych w wybranych laboratoriach stacjach sanitarno-epidemiologicznych Państwowej Inspekcji Sanitarnej.



1. województwo kujawsko-pomorskie

W 2018 r. laboratorium Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Bydgoszczy badające żywność akredytowało następujące metody badawcze w obszarze oznaczeń mikrobiologicznych oraz fizykochemicznych (certyfikat akredytacji nr AB 435):

- Obecność *Cronobacter* spp., metoda jakościowa, PN-EN ISO 22964-1:2017-06, aktualnie zakres elastyczny, matryce: mleko i przetwory mleczne, warzywa, zioła, przyprawy, wyroby cukiernicze i ciastkarskie, drób, podroby i produkty drobiarskie;
- Obecność enterotoksyn gronkowcowych, metoda immunoenzymatyczno fluorescencyjna (ELFA) – z zastosowaniem aparatu Vidas, PN-EN ISO 19020:2017-08, aktualnie zakres elastyczny, matryce: mięso, podroby i produkty mięsne, drób, podroby i produkty drobiarskie, jaja i produkty jajeczne, ryby, owoce morza i ich przetwory, mleko i przetwory mleczne, wyroby cukiernicze i ciastkarskie, warzywa (w tym strączkowe), owoce, koncentraty spożywcze, majonezy, musztardy, sosy, zioła, przyprawy, wyroby garmażeryjne i kulinarne, środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego;
- Obecność *Listeria monocytogenes*, metoda jakościowa, PN-EN ISO 11290-1:2017-07, w 2019 planowane przeniesienie w zakres elastyczny, wymazy z powierzchni ograniczonej szablonem oraz nieograniczonej szablonem;
- Zawartość alkaloidów tropanowych, metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją spektrometrii mas (LC-MS), matryce objęte akredytacją: zboża i przetwory zbożowe, środki specjalnego przeznaczenia;
- Zawartość 2-metylofuranu i 3-metylofuranu, metoda chromatografii gazowej z detekcją spektrometrii mas (HS-GC-MS), matryce objęte akredytacją: kawa mielona i rozpuszczalna, środki specjalnego przeznaczenia.

2. województwo pomorskie

Wojewódzka Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Gdańsku rozszerzyła w 2018r. zakres akredytacji Laboratorium Badania Żywności i Żywienia w zakresie:

- oznaczania zawartości tłuszczu w preparatach do początkowego żywienia niemowląt i preparatach do dalszego żywienia niemowląt metodą Soxhleta wg PB-132 Edycja 1 z dnia 2017-04-04;

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2018

---

- oznaczania zawartości niklu w zbożach i przetworach zbożowych, ziarnie roślin oleistych oraz orzechach metodą absorpcyjnej spektrometrii atomowej z atomizacją elektrotermiczną (ETAAS) oraz metodą płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS) wg PB\_131 Edycja 2 z dnia 2018-02-13;
- oznaczania zawartości arsenu nieorganicznego w mięsie i produktach mięsnych, zbożach i przetworach zbożowych, ziarnach roślin oleistych, rybach i przetworach rybnych, mleku i produktach mlecznych, orzechach, oraz słodyczach i wyrobach cukierniczych metodą absorpcyjnej spektrometrii atomowej z generowaniem wodorków (HGAAS) wg Metodyki PZH Warszawa 2014;
- udziału procentoweo kwasu erukowego w preparatach do początkowego żywienia niemowląt i preparaty do dalszego żywienia niemowląt metodą chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC FID) wg PN -EN ISO 12966-1:2015;
- rozszerzono dolny zakres oznaczania zawartości ołowiu dla wybranych grup żywności,
- wprowadzono elastyczny zakres akredytacji na oznaczanie metali ciężkich i innych pierwiastków w żywności.

Uaktualniono również zakres badań mikrobiologicznych w związku z ukazaniem się nowych wydań norm badawczych w kierunku:

- obecności *Listeria monocytogenes* metodą hodowlaną z potwierdzeniem biochemicznym wg PN-EN ISO 11290-1:2017-07;
- liczby *Listeria monocytogenes* metodą płytkową (posiew powierzchniowy) wg PN-EN ISO 11290-2:2017-07;
- liczba *Enterobacteriaceae* w temp. 370 C metodą płytkową (posiew wgłębny) wg PN-EN ISO 21528-2:2017-08 dla następujących grup żywności: kawa i herbata, koncentraty spożywcze, mięso i produkty mięsne, mleko i produkty mleczne, napoje bezalkoholowe, owoce i warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne, ryby i przetwory rybne, słodycze i wyroby cukiernicze, surowce i przetwory zielarskie, przyprawy, środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego, zboża i przetwory zbożowe, żywność mrożona, wyroby garmażeryjne, suplementy diety, dodatki do żywności.

3. województwo lubuskie

W 2018 roku Dział Laboratoryjny WSSE w Gorzowie Wlkp. w ramach stałego zakresu akredytacji wdrożył i przygotował do rozszerzenia badania chemiczne o oznaczenia zawartości:

- cyny techniką GC-MS w matrycach mleko i przetwory mleczne oraz tłuszcze roślinne;
- białka w środkach spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego;
- sztucznych substancji słodzących oraz substancji konserwujących w środkach spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego;
- witamin z grupy B (B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub>, B<sub>3</sub>, B<sub>6</sub>, B<sub>5</sub>, B<sub>9</sub>) w suplementach diety. Ocena Polskiego Centrum Akredytacji w powyższym zakresie została zaplanowana w połowie maja 2019r.

4. województwo świętokrzyskie

W roku 2018 Oddział Badań Żywności w Wojewódzkiej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Kielcach prowadził prace nad polepszeniem możliwości analitycznych żywności. Wynikiem tych prac było, m.in.:

- Aktualizacja zakresu akredytacji w odniesieniu do:
  - wykrywania obecności i oznaczania liczby bakterii *Listeria monocytogenes* w żywności wg PN-EN ISO 11290-1:2017-07, PN-EN ISO 11290-2:2017-07;
  - wykrywania obecności i oznaczania liczby bakterii *Campylobacter spp.* w żywności wg PN-EN ISO 10272-1:2017-08, PN-EN ISO 10272-2:2017-10;
  - oznaczania liczby bakterii *Enterobacteriaceae* w żywności wg PN-EN ISO 21528-2:2017-08;
  - oznaczania zawartości kwasu erukowego wg PN-EN ISO 12966-2:2017-05;
- Rozszerzenie zakresu akredytacji o nowe obiekty:
  - środki spożywcze specjalnego przeznaczenia – oznaczanie zawartości kwasu erukowego (metoda GC);

- ziarna zbóż i przetwory zbożowo-mączne; ziarna roślin oleistych, w tym orzechy; warzywa, przetwory i produkty warzywne (w tym strączkowe) – oznaczanie zawartości niklu metodą AAS;
- ziarna roślin oleistych, w tym orzechy - ołów, kadm, rtęć, arsen metodą AAS, wielopierścieniowe węglowodory aromatyczne (WWA) metodą HPLC;
- miód i produkty pszczelarskie - ołów, kadm, rtęć metodą AAS;
- ziarna roślin oleistych – wykrywanie obecności *Salmonella*;
- suplementy diety – analiza sensoryczna.
- Rozszerzenie zakresu pomiarowego dla cynku, żelaza i magnezu w suplementach diety (metoda FAAS);
- Dodanie nowej cechy „*Listeria monocytogenes*” w ramach przedmiotu badań „próbki środowiskowe – wymazy sanitarne”;
- Przeniesienie do zakresu elastycznego badań: mikrobiologicznych żywności i wymazów sanitarnych oraz metali i innych pierwiastków w żywności.

#### 5. województwo małopolskie

W Dziale Laboratoryjnym WSSE w Krakowie rozszerzono zakres akredytacji o nowe metody badawcze oraz nowe matryce tj.:

- oznaczanie zawartości ołowiu w próbkach orzechów w tym arachidów, nasion roślin oleistych - metodą płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej z atomizacją elektrotermiczną ETAAS wg. PB-LFZ/LFI-08 wyd. 3 z dnia 04.11.2016;
- oznaczanie zawartości kadmu w próbkach orzechów w tym arachidów, nasion roślin oleistych - metodą płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej z atomizacją elektrotermiczną ETAAS wg. PB-LFZ/LFI-08 wyd. 3 z dnia 04.11.2016;
- oznaczanie zawartości rtęci w próbkach orzechów w tym arachidów, nasion roślin oleistych - metodą płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej z generacją zimnych par wg. PB-LFZ/LFI-03 wyd. 3 z dnia 04.11.2016;

- oznaczanie zawartości arsenu ogólnego w próbkach orzechów w tym arachidów, nasion roślin oleistych - metodą płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej z generacją wodorków wg. PB-LFZ/LFI-02 wyd. 3 z dnia 04.11.2016;
- oznaczanie zawartości niklu w próbkach orzechów w tym arachidów, nasion roślin oleistych, ziarna zbóż, przetwory zbożowo-mączne - metodą płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej FAAS wg. PB-LFZ/LFI-40 wyd. 2 z dnia 20.12.2018;
- oznaczanie zawartości potasu w próbkach suplementu diety metodą płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej FAAS wg. PB-LFZ/LFI-39 wyd. 2 z dnia 18.12.2017;
- oznaczanie obecności Salmonella spp. w produktach spożywczych zgodnie z normą PN-EN ISO 6579-1:2017-04 dla matrycy ziarna roślin oleistych, jaja i produkty jajeczne, kawa, herbata i kakao – metoda hodowlana z potwierdzeniami biochemicznymi i serologicznymi wg. PN-EN ISO 6579-1:2017-04.

Uaktualniono zakres akredytacji w następujących zakresach:

- Oznaczenie liczby nadtlenkowej w żywności wg. PN-EN ISO 3960:2017-07;
- Oznaczenie liczby kwasowej w żywności wg. PN-EN ISO 3960:2017-07;
- Oznaczenie obecności Listeria monocytogenes w żywności wg. PN EN ISO 11129-1:2017-07;
- Oznaczanie liczby Listeria monocytogenes w żywności wg. PN-EN ISO 11290-2:2017-07;
- Oznaczenie liczby Enterobacteriaceae w żywności wg. PN-EN ISO 21528-2:2017-08.

#### 6. województwo lubelskie

Wojewódzka Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Lublinie - Dział Laboratoryjny systematycznie poszerza swój zakres badań dostosowując go do aktualnych potrzeb.

W Oddziale Badań Fizyko-Chemicznych Żywności i Przedmiotów Użytku w Pracowni Żywności zaktualizowano w obszarze badań glutenu nowe wydanie procedury badawczej, w Pracowni Przedmiotów Użytku w obszarze badań migracji globalnej-

podział na poszczególne metody i rodzaje płynów modelowych oraz w obszarze badań migracji formaldehydu – uszczegółowiono rodzaj płynu modelowego. W Pracowni Analiz Sensorycznych zaktualizowano nowe wydania instrukcji walidacji i sterowania jakością badań.

W Oddziale Badań Instrumentalnych rozszerzono zakres elastyczny dla oznaczenia zawartości 2-MCPD, 3-MCPD oraz estrów 2,3-MCPD i glicydotu w żywności. Zaktualizowano zakresy badań estrów 2,3-MCPD i glicydotu w żywności oraz listy elastyczne metali w żywności związane ze zamianami zakresów badań lub wprowadzeniem nowych matryc.

W Oddziale Badań Mikrobiologicznych Wody i Żywności w Pracowni Żywności wdrożono oznaczanie obecności i identyfikację serologiczną pałeczek *Salmonella* Typhimurium oraz *Salmonella* Enteritidis w mięsie oraz uaktualniono normę dotyczącą badania w kierunku liczby i obecności Enteriobacteriace w żywności.

#### *7. województwo łódzkie*

W Dziale Laboratoryjnym WSSE w Łodzi

- rozszerzono zakres akredytacji o nowe metody badawcze oraz nowe matryce tj.:
- PN-EN ISO 4833-1:2013 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego Horyzontalna metoda oznaczania liczby drobnoustrojów. Cz.1: Oznaczanie liczby, metoda posiewu wgłębnego w temperaturze 30°C Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności, w tym z rąk -wymazy
- PN-EN ISO 6888-3:2004 Mikrobiologia żywności i pasz. Horyzontalna metoda oznaczania liczby gronkowców koagulazo-dodatnich. Cz.3: Wykrywanie obecności. Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności, w tym z rąk -wymazy
- PN ISO 4831:2007 Mikrobiologia żywności i pasz. Horyzontalna metoda wykrywania i oznaczania liczby bakterii z grupy coli. Próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności, w tym z rąk –wymazy.
- PN-EN ISO 6579-1:2017-04 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego. Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania *Salmonella*.

Część 1: Wykrywanie *Salmonella* spp. Próbkę środowiskowe z obszarów produkcji żywności, w tym z rąk –wymazy.

- PB/L-105 wydanie 2 z dnia 05.04.2018r. Zawartość niklu
- Wydawnictwo Metodyczne Państwowego Zakładu Higieny Warszawa 1996r  
Zawartość ołowiu i kadmu (nowe matryce)
- Wydawnictwo Metodyczne Państwowego Zakładu Higieny Warszawa 2005r  
Zawartość arsenu ( nowe matryce)
- PN-EN 14083:2004 Artykuły żywnościowe -- Oznaczanie pierwiastków śladowych -- Oznaczanie zawartości ołowiu, kadmu, chromu i molibdenu metodą atomowej spektrometrii absorpcyjnej z atomizacją w piecu grafitowym (GFAAS) po mineralizacji ciśnieniowej Zawartość ołowiu i kadmu (nowe matryce).
- Uaktualniono zakres akredytacji w następujących zakresach:
  - PN-EN ISO 10272-1:2017-08. Mikrobiologia łańcucha żywnościowego -- Horyzontalna metoda wykrywania obecności i oznaczania liczby *Campylobacter* spp. -- Część 1: Metoda wykrywania
  - Europejska metoda sreeningowa z CRL dla gronkowców koagulazo-dodatnich, wersja 5 wrzesień 2010. Obecność enterotoksyny gronkowcowej
  - PN-EN ISO 21528-2:2017-08 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego Horyzontalna metoda wykrywania i oznaczania liczby *Enterobacteriaceae* Część 2: Metoda liczenia kolonii
- Ograniczono zakres akredytacji w następujących zakresach:
  - PN-EN ISO 10273:2017-06 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego Horyzontalna metoda wykrywania chorobotwórczych *Yersinia enterocolitica*
  - PKN-ISO/TS 22964 Mleko i przetwory mleczne -- Wykrywanie *Enterobacter sakazakii*.

PSSE w Piotrkowie Trybunalskim rozszerzyła zakres akredytacji w następujących zakresach:

- PN-EN ISO 6579-1:2017-04 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego. Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania *Salmonella*. Część 1: Wykrywanie *Salmonella* spp. - w matrycy- ziarna roślin oleistych

- PN-EN ISO 19020:2017-08 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego. Horyzontalna metoda immunoenzymatycznego wykrywania enterotoksyn gronkowcowych w żywności - z wyłączeniem punktu 11
- PN-ISO 21527-1:2009 Mikrobiologia żywności i pasz. Horyzontalna metoda oznaczania liczby drożdży i pleśni. Część 1: Metoda liczenia kolonii w produktach o aktywności wody wyższej niż 0,95 - obniżono zakres badań
- PN-ISO 21527-2:2009 Mikrobiologia żywności i pasz. Horyzontalna metoda oznaczania liczby drożdży i pleśni. Część 2: Metoda liczenia kolonii w produktach o aktywności wody niższej lub równej 0,95 - obniżono zakres badań.

PSSE w Piotrkowie Trybunalskim uaktualniła zakres akredytacji w następujących zakresach:

- PN-ISO 21528-2:2017-08 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego. Horyzontalna metoda wykrywania i oznaczania liczby Enterobacteriaceae -- Część 2: Metoda liczenia kolonii
- PN-EN ISO 4833-1:2013-12/Ap1:2016-11 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego. Horyzontalna metoda oznaczania liczby drobnoustrojów -- Część 1: Oznaczanie liczby metodą posiewu zalewowego w temperaturze 30 stopni C
- PN-EN ISO 12966-2: 2017-05 z wyłączeniem punktu 5.3; 5.4; 5.5. Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce -- Chromatografia gazowa estrów metylowych kwasów tłuszczowych -- Część 2: Przygotowanie estrów metylowych kwasów tłuszczowych

PSSE w Skierniewicach uaktualniła zakres akredytacji w następujących zakresach:

- PN-EN ISO 11290-1:2017-07 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego Horyzontalna metoda wykrywania i oznaczania liczby *Listeria monocytogenes* i innych *Listeria* spp. Część 1: Metoda wykrywania
- PN-EN ISO 11290-2:2017-07 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego Horyzontalna metoda wykrywania i oznaczania liczby *Listeria monocytogenes* i innych *Listeria* spp. Część 2: Metoda oznaczania liczby



- PN-EN ISO 21528-1:2017-08 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego Horyzontalna metoda wykrywania i oznaczania liczby Entarobacteriaceae Część 1: Wykrywanie Entarobacteriaceae
- PN-EN ISO 21528-2:2017-08 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego Horyzontalna metoda wykrywania i oznaczania liczby Entarobacteriaceae Część 2: Metoda liczenia kolonii
- PN-EN ISO 22964:2017-06 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego Horyzontalna metoda wykrywania Cronobacter spp.
- PN-EN ISO 3960:2017-03 Oleje i tłuszcze zwierzęce Oznaczanie liczby nadtlenkowej Jodometryczne (wizualne) oznaczanie punktu końcowego

oraz ograniczyła w zakresie:

- PN-EN ISO 10273:2017-06 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego Horyzontalna metoda wykrywania chorobotwórczych *Yersinia enterocolitica*.

#### 8. województwo warmińsko-mazurskie

W zakresie badań fizykochemicznych próbek żywności, materiałów do kontaktu z żywnością w laboratorium WSSE w Olsztynie wprowadzono nową metodę i nową technikę w zakresie oznaczania toksyn T-2 i HT-2 oraz uzyskano akredytację na jej stosowanie w próbkach żywności. W zakresie metali szkodliwych dla zdrowia akredytowano oznaczanie zawartości niklu. Wprowadzono nową technikę badawczą w zakresie migracji globalnej z tworzyw sztucznych do wodnych płynów modelowych przez całkowite zanurzenie mającą zastosowanie do przedmiotów, których nie można napęlić, np. sztucce, słomki, nakrętki na butelki, pokrywki. W związku z zapewnieniem jakości badań laboratorium uczestniczy w licznych badaniach biegłości i porównaniach międzylaboratoryjnych, uzyskując zadowalające wyniki badań.

W zakresie badań mikrobiologicznych próbek żywności i wymazów sanitarnych wdrożono i akredytowano znowelizowane normy dotyczące badań w kierunku:

- *Salmonella* spp. - obecność w próbkach żywności, w tym w dodatkowej matrycy: ziarno sezamu wg PN-EN ISO 6579-1:2017-04;
- *Listeria monocytogenes* – obecność oraz liczba w próbkach żywności wg PN-EN ISO 1290-1,2:2017-07;

- Enterobacteriaceae- obecność oraz liczba w próbkach żywności oraz wymazach sanitarnych wg PN-EN ISO 21528-1,2:2017-08.

Ponadto wdrożono i akredytowano nowy kierunek badań: oznaczanie liczby *Campylobacter* spp. w tuszkach drobiowych, a także wdrożono i akredytowano nową technikę badawczą real-time RT-PCR w zakresie wykrywania obecności WZW A oraz norowirusów GI, GII w próbkach żywności (owoce i warzywa oraz wymazy środowiskowe).

W 2018 roku uaktualnienie zakresu akredytacji w związku z wycofaniem normy PN-EN ISO 6579:2003, PN-EN ISO 6579:2003/AC:2014-11 i wprowadzeniem przez Polski Komitet Normalizacyjny nowej normy PN-EN ISO 6579-1:2017-04 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego - Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania *Salmonella* - Część 1: Wykrywanie *Salmonella* spp.

### 9. województwo podkarpackie

Laboratoria Higieny Żywności i Żywnienia w Rzeszowie w 2018 roku prowadziły stałą kontrolę jakości zdrowotnej żywności, żywienia oraz materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością. W 2018 roku w elastycznym zakresie akredytacji laboratorium wdrożyło badania kolejnych pestycydów oznaczanych techniką LC-MS/MS oraz uaktualniło zakres akredytacji polegający na przeniesieniu metody ze stałego na elastyczny zakres akredytacji (pozostałość pestycydów w żywności metodą GC-MS/MS oraz oznaczanie zawartość arsenu).

Regionalne Laboratorium Badań Żywności Genetycznie Modyfikowanej (RLBŻGM) wprowadziło metody ilościowe według PN-EN ISO 21570+Ap1:2007+AC:2007 +A1-2013-06 dla następujących odmian modyfikacji genetycznych: Soja RR (GTS 40-3-2), Soja DP-356043-5, Soja MON 89788, Soja FG 72; Soja CV 127; Soja MON 87705; Soja MON 87701; Soja A 2704-12; Soja A 5547-127; Soja DP-305423-1; Soja MON 87769; Soja DAS-68416-4; Soja DAS – 44406-6; Soja MON 87708; Soja DAS – 81419-2; Soja SYHTOH 2; Kukurydza MON 88017; Kukurydza MON 89034; Kukurydza MON 810; Kukurydza 98140; Kukurydza MON863; Kukurydza DAS-59122-7; Kukurydza TC1507; Kukurydza 3272; Kukurydza MIR 604; Kukurydza GA21; Kukurydza MIR162; Kukurydza NK 603; Kukurydza DAS-40278-9, Kukurydza MON 87460; Kukurydza T 25; Kukurydza Bt 176; Kukurydza Bt

11; Kukurydza 5307; Kukurydza MON87427; Kukurydza VCO -01981-5, Ryż LL62; Rzepak RT73; Rzepak Ms8; Rzepak Rf3; Rzepak T45; Rzepak MON 88302; Rzepak Ms1; Rzepak Rf1; Rzepak Topas 19/2; Rzepak Rf2; Rzepak DP-73496; Bawełna MON88701; Bawełna GHB119; Bawełna T304-40; Bawełna MON 531; Ziemniak EH92-527-1; Kukurydza DP4114-3.

Ponadto wprowadzono:

- oznaczenia jakościowe według PN-EN ISO 21569:2007+A1:2013-07 metodą real-time PCR na obecność odmian genetycznie modyfikowanych (EVENT):
  - Kukurydza: DAS -40278-9; 5307; MON 87427; T25; MON 810; MIR 162; GA21; MIR 604; 3272; 1507; DAS 59122; 98140; Bt11; NK 603; VCO-01981-5; MON89034;
  - Soja: RR (40-3-2); DP 356043; FG 72; SYHTOH 2; A5547; MON 87705; MON87701; CV127; DAS-44406-6; MON87708; MON 89788; DAS 68416-4; A2704-12; DP305423-1; MON87769; DAS 81419-2;
  - Rzepak: MON88302
- oznaczanie jakościowe - obecność taksonu docelowego: gen hmg, gen lec;
- metody przesiewowe: promotor 35S; promotor 34S (pFMV); terminator NOS; gen nptII; ctp2CP4epsps; bar; pat; białka CryIAb/Ac, P-nos-nptII, chloroplastowy intron trnL plant); CaMV (wirus mozaiki kalafiora).

W 2018 r. Laboratorium Pomiarów Promieniowania w Sanoku wdrożyło i akredytowało metodę wykrywania napromieniania żywności zawierającej tłuszcze (mięso, ryby, sery, owoce np. mango, papaja) - techniką chromatografii gazowej (GC-MS) wg PN-EN 1785:2007.

#### *10. województwo zachodniopomorskie*

Oddział Laboratoryjny w Szczecinie Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Szczecinie wprowadził zmiany do zakresu akredytacji:

- rozszerzenie zakresu akredytacji o nowy kwas tłuszczowy C18:1n7 cis-wakcenyowy wg PN-EN ISO 12966-1:2014 metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC-FID);

- zmiana zakresu dla oznaczania zawartości azotynów i azotanów w owocach, warzywach i ich przetworach wg PN-92/A-75112 z wyłączeniem pkt. 2.1, 2.5, 2.6 metoda spektrofotometryczna;
- uaktualnienie zakresu akredytacji o nowe wydanie normy PN-EN ISO 11290-1:2017-07 „Mikrobiologia łańcucha żywnościowego. Horyzontalna metoda wykrywania i oznaczania liczby *Listeria monocytogenes* i innych *Listeria* spp. Część 1: Metoda wykrywania.”;
- uaktualnienie zakresu akredytacji o nowe wydanie normy PN-EN ISO 11290-2:2017-07 „Mikrobiologia łańcucha żywnościowego. Horyzontalna metoda wykrywania i oznaczania liczby *Listeria monocytogenes* i innych *Listeria* spp. Część 2: Metoda oznaczania liczby.”;
- uaktualnienie zakresu akredytacji o nowe wydanie normy PN-EN ISO 21528-1:2017-08 „Mikrobiologia łańcucha żywnościowego. Horyzontalna metoda wykrywania i oznaczania liczby Enterobacteriaceae. Część 1: Wykrywanie Enterobacteriaceae.”;
- uaktualnienie zakresu akredytacji o nowe wydanie normy PN-EN ISO 21528-2:2017 „Mikrobiologia łańcucha żywnościowego. Horyzontalna metoda wykrywania i oznaczania liczby Enterobacteriaceae. Część 2: Metoda liczenia kolonii.”;
- wycofanie z zakresu akredytacji metody badawczej: Obecność *Salmonella* spp. Metoda immunoenzymatyczno fluorescencyjna (mini Vidas) PB/BM/PŻ/01+zał. 3 wydanie V z dnia 30.04.2014 r.;
- wycofanie z zakresu akredytacji metody badawczej: Obecność *Listeria monocytogenes*. Metoda immunoenzymatyczno fluorescencyjna (mini Vidas) PB/BM/PŻ/01+zał.4 wydanie V z dnia 30.04.2014 r.;
- wycofanie z zakresu akredytacji metody badawczej: Obecność *Campylobacter* spp. Metoda immunoenzymatyczno fluorescencyjna (mini Vidas) PB/BM/PŻ/01+zał.5 wydanie V z dnia 30.04.2014 r.;
- wycofanie z zakresu akredytacji metody badawczej: Obecność enterotoksyn gronkowcowych. Metoda immunoenzymatyczno fluorescencyjna (mini Vidas) PB/BM/PŻ/01+zał. 6 wydanie V z dnia 30.04.2014 r.;

- wycofanie z zakresu akredytacji metody badawczej: Obecność *Escherichia coli* O157. Metoda immunoenzymatyczno fluorescencyjna (mini Vidas) PB/BM/PŻ/03+zał.4 wydanie III z dnia 30.04.2014 r.;
- wycofanie z zakresu akredytacji metody badawczej: Obecność bakterii z grupy *coli*. Metoda hodowlana. PN-ISO 4831:2007;
- wycofanie z zakresu akredytacji metody badawczej: Obecność przypuszczalnie chorobotwórczych *Yersinia enterocolitica*. Metoda hodowlana uzupełniona testami biochemicznymi PN-EN ISO 10273:2005+Ap1:2005+Ap2:2006;
- wycofanie z zakresu akredytacji metody badawczej: Obecność gronkowców koagulazo-dodatnich (*Staphylococcus aureus* i inne gatunki). Metoda hodowlana uzupełniona testami biochemicznymi PN-EN ISO 6888-3:2004+AC:2005;
- wycofanie z zakresu akredytacji metody badawczej: Obecność przypuszczalnych *Escherichia coli*. Metoda hodowlana uzupełniona testami biochemicznymi PN-ISO 7251:2006;
- wycofanie z zakresu akredytacji metody badawczej: Liczba drobnoustrojów. Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy) PN-EN ISO 4833-2:2013-12+AC:2014-04.

Ponadto Oddział Laboratoryjny w Szczecinie akredytował oznaczanie zawartości przetrwalników buławinki czerwonej (sporysz) w zbożach w zakresie 0,05-5,00 g/kg wg PN-R-74015:1994 metoda wagowa.

Dodatkowo w Oddziale Laboratoryjnym w Szczecinie Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Szczecinie w 2018 roku sprawdzono w warunkach laboratorium nowe metody badawcze celem akredytacji w 2019 roku:

- PN-EN ISO 10272-1:2017-08 „Mikrobiologia łańcucha żywnościowego - Horyzontalna metoda wykrywania obecności i oznaczania liczby *Campylobacter spp.* - Część 1: Metoda wykrywania.”
- PN-EN ISO 22964:2017-06 „Mikrobiologia łańcucha żywnościowego - Horyzontalna metoda wykrywania *Cronobacter spp.*”

Oddział Laboratoryjny w Kamieniu Pomorskim Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Szczecinie w 2018 roku dokonał uaktualnienia zakresu akredytacji o nowe wydania norm:

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2018

---

- PN-EN ISO 21528-2:2017 „Mikrobiologia łańcucha żywnościowego. Horyzontalna metoda wykrywania i oznaczania liczby Enterobacteriaceae. Część 2: metoda liczenia kolonii.”
- PN-EN ISO 11290-1:2017-07 „Mikrobiologia łańcucha żywnościowego. Horyzontalna metoda wykrywania i oznaczania liczby *Listeria Monocytogenes* i innych *Listeria spp.* Część 1: metoda wykrywania.”
- PN-EN ISO 11290-2:2017-07 „Mikrobiologia łańcucha żywnościowego. Horyzontalna metoda wykrywania i oznaczania liczby *Listeria Monocytogenes* i innych *Listeria spp.* Część 1: Metoda oznaczania liczby.”

W 2018 roku Oddział Laboratoryjny w Szczecinku Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Szczecinie dokonał uaktualnienia zakresu akredytacji o nowe wydanie normy: PN-EN ISO 21528-2:2017-08 „Mikrobiologia łańcucha żywnościowego. Horyzontalna metoda wykrywania i oznaczania liczby Enterobacteriaceae. Część 2: Metoda liczenia kolonii.”

#### 11. województwo mazowieckie

W województwie mazowieckim badania żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością w ramach urzędowej kontroli i monitoringu wykonywane były w laboratoriach WSSE w Warszawie oraz PSSE w Ciechanowie, Siedlcach i Radomiu, zgodnie z przyjętą specjalizacją w zintegrowanym systemie badań laboratoryjnych. Podczas audytów przeprowadzanych w 2018 r. przez Polskie Centrum Akredytacji w zakresie akredytacji badań żywności w Dziale Laboratoryjnym WSSE w Warszawie dokonano następujących uaktualnień i rozszerzeń:

- uaktualniono metodyki badawcze wykrywania obecności *Listeria monocytogenes*, *Campylobacter*, *Enterobacteriaceae*;
- uaktualniono i rozszerzono o nową matrycę (ziarna roślin oleistych) metodę oznaczania liczby *Enterobacteriaceae*, liczby *Listeria monocytogenes* oraz wykrywanie obecności *Salmonella*;
- uaktualniono metodę wykrywania *Escherichia coli* wytwarzającej toksynę Shiga (STEC) oraz rozszerzono o identyfikację serotypów *E. coli* wytwarzających toksynę Shiga (STEC): O157, O111, O26, O103, O145, O104, O121, O45.

W ramach posiadanego elastycznego zakresu akredytacji w 2018 roku Dział Laboratoryjny WSSE w Warszawie wprowadzał oznaczanie pozostałości pestycydów w nowych matrycach i sukcesywnie rozszerzał zakres oznaczanych związków. W 2018 roku wprowadzono oznaczanie 5 nowych związków techniką chromatografii cieczowej LS/MS/MS w środkach spożywczych pochodzenia roślinnego (owoce, warzywa, zboża). Obecnie w zależności od matrycy oznaczanych jest 336 związków dla produktów pochodzenia roślinnego i 322 dla produktów pochodzenia zwierzęcego.

W laboratoriach powiatowych stacji sanitarno – epidemiologicznych województwa mazowieckiego podczas audytów przeprowadzanych przez PCA dokonano następujących uaktualnień i rozszerzeń:

- Laboratorium PSSE w Siedlcach
  - zaktualizowało metodę wykrywania obecności i oznaczania liczby *Listeria monocytogenes*, liczby *Enterobacteriaceae*.
  - Wprowadzono wykrywanie obecności *Enterobacteriaceae* w preparatach do początkowego żywienia niemowląt
  - Wprowadzono metodę oznaczania zawartości niklu w pięciu matrycach oraz nową metodę (z wykorzystaniem spektrofotometru AMA) oznaczania rtęci w ponad 20 grupach produktów spożywczych.
- Laboratorium PSSE w Ciechanowie
  - rozszerzyło zakres akredytacji o oznaczanie liczby *Campylobacter* w mięsie i przetworach
  - uaktualniło metodę oznaczania liczby *Enterobacteriaceae* w żywności oraz próbkach środowiskowych z obszaru produkcji i obrotu żywnością.
- Laboratorium PSSE w Radomiu
  - uaktualniło i rozszerzyło o nowe matryce metody wykrywania obecności i oznaczania liczby *Listeria monocytogenes* i *Enterobacteriaceae*
  - rozszerzono wykonywane badania mikrobiologiczne żywności o nową matrycę – jaja i przetwory jajeczne.

### 12. województwo dolnośląskie

W 2018 r. Dział Laboratoryjny WSSE we Wrocławiu rozszerzył zakres akredytacji (nr certyfikatu - AB 492):

- wdrożono i akredytowano metodę oznaczania liczby *Campylobacter* spp. PN-EN ISO 10272-2:2017-10 dla obiektu: mięso i przetwory mięsne
- uaktualniono dwie metody badawcze: wykrywanie *Enterobacteriaceae* wg PN-EN ISO 21528-1:2017-08 oraz wykrywanie *Cronobacter* spp wg PN-EN ISO 22964:2017-06;
- uaktualniono metody badawcze:
  - PN-EN ISO 11290-1:2017-07 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego. Horyzontalna metoda wykrywania i oznaczania liczby *Listeria monocytogenes* i innych *Listeria* spp. Część 1: Metoda wykrywania
  - PN-EN ISO 11290-2:2017-07 (wersja angielska) Mikrobiologia łańcucha żywnościowego. Horyzontalna metoda wykrywania i oznaczania liczby *Listeria monocytogenes* i innych *Listeria* spp. Część 2: Metoda oznaczania liczby
  - PN-EN ISO 21528-2:2017-08 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego. Horyzontalna metoda wykrywania i oznaczania liczby *Enterobacteriaceae*.  
Część 2:Metoda liczenia kolonii
  - PN-EN ISO 10272-1:2017-08 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego . Horyzontalna metoda wykrywania obecności i oznaczania liczby *Campylobacter* spp. Część 1: Metoda wykrywania.
  - PN-EN ISO 6888-1:2001+A1:2004 Mikrobiologia żywności i pasz. Horyzontalna metoda oznaczania liczby gronkowców koagulazo-dodatnich (*Staphylococcus aureus* i innych gatunków)  
Część 1: Metoda z zastosowaniem pożywki agarowej Baird-Parkera  
Wprowadzono zmianę A2:2018-10
- w ramach metody wykrywanie obecności *Listeria monocytogenes* wg PN-EN ISO 11290-1:2017-07 dodano: soki warzywne;
- w ramach metod: wykrywanie obecności *Salmonella* wg PN-EN ISO 6579-1:2017-04, oznaczanie liczby *Listeria monocytogenes* wg PN-EN ISO 11290-2:2017-07, oznaczanie liczby *Escherichia coli* wg PN-ISO 16649-2:2004 dodano: pasty warzywne;



- w ramach metody: wykrywanie obecności *Salmonella* spp. wg PN-EN ISO 6579-1:2017-04 dodano: ziarna roślin oleistych;
- w ramach metody oznaczania liczby  $\beta$ -glukuronidazo-dodatnich *Escherichia coli* wg PN-ISO 16649-2:2004 dodano – świeże owoce;
- wdrożono i akredytowano metodę oznaczania zawartości niklu w żywności dla wybranych grup asortymentowych: ryby, owoce morza i ich przetwory, zboża i przetwory zbożowe, wyroby cukiernicze i ciastkarskie oraz orzechy, nasiona roślin oleistych.
- dokonano dziesięciu aktualizacji Listy nr 1 badań prowadzonych w ramach zakresu elastycznej akredytacji (*dotyczy oznaczania pozostałości pestycydów w żywności pochodzenia roślinnego i produktach rolnych*): rozszerzono zakres akredytacji poprzez dodanie przedmiotu badań w ramach grupy przedmiotów: *wdrożenie badań w zakresie 224 związków dla trzech nowych matryc*; zmianę zakresu pomiarowego metody badawczej: *obniżenie dolnej granicy zakresu pomiarowego dla dwóch cech (pojedynczych pozostałości)*; wdrożono metodę badawczą dotyczącą oznaczania fungicydów z grupy benomylu (wraz z *obniżeniem dolnej granicy zakresu pomiarowego dla dwóch cech*); wdrożono technikę pomiarową GC-MS/MS w zakresie oznaczania jednej cechy (*pojedynczej pozostałości*); uaktualniono zakres akredytacji poprzez zmianę zakresu pomiarowego metody badawczej: *podwyższenie górnej granicy zakresu pomiarowego dla dwudziestu jeden badanych cech (pojedynczych pozostałości)*.

### 13. województwo podlaskie

Istotne dla działalności Zintegrowanego Laboratorium Badania Żywności województwa podlaskiego w 2018 roku były następujące działania.

- w laboratorium WSSE w Białymstoku:
  - rozszerzono zakres akredytacji w obszarze:
    - zawartość niklu (mleko i przetwory mleczne, zboża i ich przetwory, ziarna roślin oleistych, ryby i przetwory rybne, owoce morza i ich przetwory, orzechy, wyroby cukiernicze),
    - obecność *Salmonella* spp. (nasiona roślin oleistych);

- uaktualniono zakres akredytacji w obszarze:
  - migracja specyficzna bisfenolu A (materiały i wyroby do kontaktu z żywnością),
  - zawartość arsenu (orzechy, ziarna roślin oleistych),
  - obecność *Listeria monocytogenes* oraz liczba *Listeria monocytogenes* (mięso i przetwory mięsne, drób i przetwory drobiowe, jaja i przetwory jajeczne, ryby i przetwory rybne, mleko i przetwory mleczne, przetwory zbożowo-mączne, wyroby cukiernicze i słodyczne, owoce, warzywa i przetwory warzywno-owocowe oraz warzywno-mięsne, koncentraty spożywcze, surowce i przetwory zielarskie, przyprawy, wyroby garmażeryjne i kulinarne, suplementy diety),
  - obecność *Cronobacter spp.* (środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego),
  - liczba *Enterobacteriaceae* (mleko i przetwory mleczarskie, środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego, warzywa i przetwory warzywne, wyroby cukiernicze i ciastkarskie, produkty garmażeryjne, drób i produkty drobiowe, mięso i przetwory mięsne),
  - obecność *Campylobacter spp.* (mięso, drób);
- ograniczono zakres akredytacji w obszarze:
  - obecność i liczba *E. coli* metodą NPL,
  - liczba gronkowców koagulazo dodatnich metodą NPL,
  - obecność *Yersinia enterocolitica*,
  - obecność *Salmonella spp.* i *Listeria monocytogenes* metodą ELFA,
  - obecność *Campylobacter* metodą PCR;
- w laboratorium PSSE w Suwałkach:
  - rozszerzono zakres akredytacji w obszarze:
    - obecność *Salmonella spp.* (ryby i przetwory rybne oraz owoce morza, ziarno zbóż i przetwory zbożowo - mączne, owoce, warzywa, przetwory owocowe i warzywne, kawa, herbata, kakao,

- herbatki owocowe i ziołowe, środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego, suplementy diety),
- liczba *Listeria monocytogenes* (drób i produkty drobiarskie, jaja, ryby i przetwory rybne oraz owoce morza, ziarno zbóż i przetwory zbożowo – mączne, środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego, suplementy diety),
- liczba  $\beta$  – glukuronidazo-dodatnich *Escherichia coli* (owoce, warzywa, przetwory owocowe i warzywne);
- w laboratorium PSSE w Łomży:
  - uaktualniono zakres akredytacji w obszarze:
    - obecność *Listeria monocytogenes* oraz liczba *Listeria monocytogenes* (mięso i przetwory mięsne, drób i przetwory drobiowe, jaja i przetwory jajeczne, ryby i przetwory rybne, mleko i przetwory mleczne, przetwory zbożowo-mączne, wyroby cukiernicze i słodyczne, owoce, warzywa i przetwory warzywno-owocowe oraz warzywno-mięsne, koncentraty spożywcze, surowce i przetwory zielarskie, przyprawy, wyroby garmażeryjne i kulinarne),
    - obecność *Enterobacteriaceae* oraz liczba *Enterobacteriaceae* (mięso i przetwory mięsne, drób i przetwory drobiowe, jaja i przetwory jajeczne, ryby i przetwory rybne, mleko i przetwory mleczne, przetwory zbożowo-mączne, wyroby cukiernicze i słodyczne, owoce, warzywa i przetwory warzywno-owocowe oraz warzywno-mięsne, koncentraty spożywcze, surowce i przetwory zielarskie, przyprawy, wyroby garmażeryjne i kulinarne);
  - ograniczono zakres akredytacji o badania wcześniej zawieszono w obszarze:
    - pH (soki owocowe, przetwory owocowo-warzywne),
    - kwasowość ogólna (przetwory owocowo-warzywne),
    - zawartość chlorku sodu (koncentraty spożywcze, posiłki).

W Dziale Laboratoryjnym WSSE w Opolu, Polskie Centrum Akredytacji przeprowadziło ocenę w nadzorze połączoną z rozszerzeniem i uaktualnieniem zakresu akredytacji nr AB 519. W trakcie tej oceny potwierdzono biegłość i kompetencje personelu Laboratorium do realizacji zadań w zakresie posiadanej akredytacji. W 2018r. Laboratorium Badań Żywności i Przedmiotów Użytku uzyskał elastyczny zakres akredytacji dotyczący badań mikrobiologicznych żywności i próbek środowiskowych. Ponadto Laboratorium Badań Żywności i Przedmiotów Użytku w ramach zakresu elastycznego rozszerzyło listę oznaczanych pozostałości pestycydów oraz wdrożyło metodę oznaczania zawartości niklu w żywności.

### *15. województwo wielkopolskie*

Metodyka stosowanych w Oddziale Laboratoryjnym Badania Żywności WSSE w Poznaniu badań środków spożywczych, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz produktów kosmetycznych w roku 2018 nie uległa zmianie.

Ponadto Laboratorium Badania Żywności i Przedmiotów Użytku uczestniczyło w 2018r. w 12 rundach badań biegłości/porównań międzylaboratoryjnych organizowanych przez: Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego - Państwowy Zakład Higieny, FAPAS UK, Gdańską Fundację Wody, The Grain Inspection, Packers and Stockyards Administration (GIPSA); The U.S. Department of Agriculture (USDA) USA; Regionalne Laboratorium Badania Żywności Genetycznie Modyfikowanej w Tarnobrzegu - WSSE w Rzeszowie, DRRR Niemcy, Instytut Techniki Górniczej - KOMAG, Bizkaya Hiszpania w zakresie oznaczania w żywności i przedmiotach użytku m.in. następujących parametrów:

- mikrobiologiczne – obecności Salmonelli spp, Listeria monocytogenes,
- liczby Enterobacteriaceae, Listeria monocytogenes, Escherichia coli, gronkowców,
- koagulazo-dodatnich, ogólnej liczby drobnoustrojów,
- metale: ołów, kadm, rtęć, arsen,
- zawartość azotanów, suchej masy, pH, popiołu ogólnego, tłuszczu, laktozy,
- zawartość dwutlenku siarki,
- obecność i zawartość modyfikacji genetycznych w żywności,
- migracji globalnej z tworzyw sztucznych,

- pierwszorzędowych amin aromatycznych,
- bisfenolu,
- formaldehydu.

W badaniach biegłości i porównaniach międzylaboratoryjnych wykonano 181 oznaczeń, a otrzymane wyniki potwierdziły kompetencje laboratorium.

### 16. województwo śląskie

W roku 2018 laboratoria stacji sanitarno epidemiologicznych województwa śląskiego modyfikowały zakres akredytowanych metod wykorzystywanych do badań żywności. Modyfikacje obejmowały rozszerzanie zakresu badań akredytowanych, aktualizację metod akredytowanych w poprzednich latach oraz zawieszanie akredytacji dla badań niewykonywanych w latach ubiegłych.

Dział Laboratoryjny WSSE w Katowicach w roku 2018 w ramach badań żywności:

1. rozszerzył zakres akredytacji o badania:
  - a. obecności *Enterobacteriaceae* w: środkach spożywczych specjalnego przeznaczenia, preparatach do początkowego żywienia niemowląt (w tym mleka początkowego) oraz preparatach do dalszego żywienia niemowląt (w tym mleka następnego) wg. normy PN-EN ISO 21528-1: 2017-08;
  - b. zawartości cytryniny w: suplementach diety, zbożach i produktach zbożowych wg. procedury badawczej SC/PB-13: 28.07.2017 wyd. 1;
  - c. zawartości kwasów tłuszczowych (w tym kwasu erukowego) w preparatach do początkowego i dalszego żywienia niemowląt wg procedury badawczej SG/PB-05:28.08.2017, wyd. 2.
2. zaktualizował metody akredytowane w poprzednich latach:
  - a. poziomu migracji bisfenolu A do wodnych płynów modelowych wg procedury badawczej ŻU/PB-22: 15.05.2018, wyd. 3;
  - b. zawartości metali: arsenu, kadmu, miedzi, ołowiu i rtęci w wodach butelkowanych wg normy PN-EN ISO 17294-2: 2016;
  - c. badania metali: rtęci, żelaza, wapnia, magnezu, cyny, arsenu i arsenu nieorganicznego w zakresie elastycznym w żywności, odpowiednio wg procedur badawczych: SA/PB-01: 22.06.2012 wyd. 1; ŻC/PB-05: 25.06.2018

- wyd. 5, ŻC/PB-08: 25.06.2018 wyd. 3, ŻC/PB-07: 25.06.2018 wyd. 3, ŻC/PB-03: 25.06.2018 wyd. 3, Wydawnictwo Metodyczne PZH: 2005 „Metoda oznaczania zawartości arsenu w środkach spożywczych techniką płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej z wykorzystaniem generacji wodorków” i ŻC/PB-22: 15.03.2016 wyd. 2;
- d. zawartości białka wg procedury badawczej ŻC/PB-13: 25.06.2018 wyd. 3;
  - e. obecności *Listeria monocytogenes* w wg normy PN-EN ISO 11290-1: 2017-07;
  - f. obecności *Cronobacter spp.* wg normy PN-EN ISO 22964: 2017-06;
  - g. liczby *Listeria monocytogenes* wg normy PN-EN ISO 11290-2: 2017-07.
  - h. liczby *Enterobacteriaceae*;
  - i. *bacter* wg normy PN-EN ISO 10272-1: 2017-08;
  - j. liczby gronkowców koagulazododatnich (*Staphylococcus aureus* i innych gatunków) wg normy PN-EN ISO 6888-1: 2001 + A1: 2004 + A2: 2018-10 z wył. pkt. 9.5.3.
3. zawiesił badania i akredytację:
- a. glinu w przetworach zbożowo-mącznych wg procedury badawczej ŻC/PB-18: 15.06.2012 wyd. 2;
  - b. obecności DNA *Escherichia coli O157* wg procedury badawczej ŻM/PB-02: 17.06. 2014, wyd. 4;
  - c. obecności DNA *Salmonella* w wg procedury badawczej ŻM/PB-04: 24.01.2013, wyd. 1;
  - d. NPL gronkowców koagulazo-dodatnich (*Staphylococcus aureus* i inne gatunki) wg procedury badawczej PN-EN ISO 6888-3: 2004 + AC: 2005;
  - e. NPL bakterii z grupy *coli* wg procedury badawczej PN-ISO 4831: 2007 ;
  - f. NPL przypuszczalnych *Escherichia coli* wg procedury badawczej PN-ISO 7251: 2006;
  - g. obecność przypuszczalnie chorobotwórczych *Yersinia enterocolitica* w żywności oraz próbkach środowiskowych z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością wg procedury badawczej PN-EN ISO 10273: 2005 + Ap1: 2005 + Ap2: 2006.

Oddział Laboratoryjny PSSE w Bytomiu w roku 2018 w ramach badań żywności:

1. zaktualizował metody akredytowane w poprzednich latach:
  - a. liczby *Listeria monocytogenes* i *Listeria spp.* wg normy PN-EN ISO 11290-2: 2017-07;
  - b. obecności *Listeria monocytogenes* i *Listeria spp.* wg normy PN-EN ISO 11290-1: 2017-07;
  - c. liczby *Enterobacteriaceae* w wg normy PN-EN ISO 21528-2: 2017-08;
  - d. obecności pałeczek *Salmonella* wg normy PN-EN ISO 6579-1 :2017-04.

Oddział Laboratoryjny PSSE w Częstochowie w roku 2018 w ramach badań żywności:

1. zaktualizował metody akredytowane w poprzednich latach:
  - a. zapachu i smaku przekazywanego przy bezpośrednim kontakcie dla materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością wg normy DIN 10955:2004-06
  - b. obecności *Listeria monocytogenes* wg normy PN-EN ISO 11290-1: 2017-07;
  - c. obecności *Salmonella spp.* wg normy PN-EN ISO 6579-1: 2017-04;
  - d. liczby *Listeria monocytogenes* w temperaturze 37°C wg normy PN-EN ISO 11290-2: 2017-07
  - e. liczby *Enterobacteriaceae* wg normy PN-EN ISO 21528-2: 2017-08.

Oddział Laboratoryjny PSSE w Dąbrowie Górniczej w roku 2018 w ramach badań żywności:

1. zaktualizował metody akredytowane w poprzednich latach:
  - a. obecności *Listeria monocytogenes* wg normy PN-EN ISO 11290-1: 2017-07;
  - b. obecności *Salmonella spp.* wg normy PN-EN ISO 6579-1: 2017-04;
  - c. liczby *Listeria monocytogenes* wg normy PN-EN ISO 11290-2: 2017-07
  - d. liczby *Enterobacteriaceae* wg normy PN-EN ISO 21528-2: 2017-08.
2. zawiesił badania i akredytację:
  - a. obecności i liczby przypuszczalnych *Escherichia coli* w żywności wg normy PN-ISO 7251: 2006;
  - b. obecności gronkowców koagulazo-dodatnich (*Staphylococcus aureus* i inne gatunki) w żywności wg normy PN-EN ISO 6888-3: 2004 + AC: 2005 pkt. 4.1 i 9.1.

Oddział Laboratoryjny PSSE w Żywcu w roku 2018 w ramach badań żywności:

1. zaktualizował metody akredytowane w poprzednich latach:
  - a. obecności *Listeria monocytogenes* wg normy PN-EN ISO 11290-1: 2017-07;
  - b. liczby gronkowców koagulazo-dodatnich wg normy PN-EN ISO 6888-1: 2001 + A1: 2004 + A2: 2018 z wyłączeniem pkt. 9.5.3;
  - c. liczby *Listeria monocytogenes* w wg normy PN-EN ISO 11290-2: 2017-07
  - d. liczby *Enterobacteriaceae* wg normy PN-EN ISO 21528-2: 2017-08.
2. zawiesił badania i akredytację:
  - a. liczby bakterii z grupy coli wg normy PN-ISO 4831: 2007 pkt. 9.2;
  - b. liczby przypuszczalnych *Escherichia coli* wg normy PN-ISO 7251: 2006 pkt. 9.2;
  - c. obecności przypuszczalnie chorobotwórczych *Yersinia enterocolitica* w wg normy PN-EN ISO 10273: 2005 + Ap1: 2005 + Ap2: 2006
  - d. liczby gronkowców koagulazo-dodatnich wg normy PN-EN ISO 6888-3: 2004 pkt. 9.2 + AC: 2005.

### **4.5.3. PAŃSTWOWA INSPEKCYJA OCHRONY ROŚLIN I NASIENICTWA**

W strukturze Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa funkcjonuje 16 laboratoriów wojewódzkich inspektoratów ochrony roślin i nasiennictwa (WIORIN) oraz Centralne Laboratorium Głównego Inspektoratu Ochrony Roślin i Nasiennictwa, z siedzibą w Toruniu (GIORIN CL). W jednostkach tych prowadzone są badania próbek materiału roślinnego, gleby i wody w celu określenia stanu fitosanitarnego upraw lub przesyłek, badania pod kątem pozostałości środków ochrony roślin (GIORIN CL) oraz modyfikacji genetycznych (GIORIN CL, Laboratorium WIORiN w Rzeszowie).

Diagnostyka laboratoryjna wspiera działania kontrolne Inspekcji oraz jest niezbędna do oceny skuteczności podejmowanych środków fitosanitarnych.

Badania laboratoryjne realizowane w sieci diagnostycznej PIORiN w 2018 r. obejmowały zarówno analizy wykonywane w ramach urzędowej kontroli zdrowia roślin, certyfikacji eksportowej, jak i monitorowania stanu fitosanitarnego kraju oraz lustracji poszukiwawczych agrofagów uznanych za nowe zagrożenie dla kraju lub UE, w ramach programu *Surveys*, finansowanego ze środków Komisji Europejskiej. Ponadto,



kontynuowano zintensyfikowane badania, w związku z wykryciem w latach poprzednich nowych organizmów kwarantannowych. Poniżej przytoczono przykłady tego rodzaju działań diagnostycznych realizowanych w 2018 r.

Kontynuowano badania laboratoryjne w ramach lustracji poszukiwawczych oraz certyfikacji eksportowej w kierunku *Xylella fastidiosa*, groźnego polifagicznego gatunku bakterii, stanowiącego zagrożenie dla wielu europejskich upraw i nasadzeń. W GIORIN CL pod kątem tego agrofaga przebadano 208 próbek roślin, uzyskując wyniki negatywne.

Rok 2018 był kolejnym okresem zintensyfikowanych badań ziemniaków pod kątem obecności *Ralstonia solanacearum* sprawcy śluzaka, w związku z pierwszym wykryciem tej bakterii na terenie Polski na przełomie lat 2014-2015. W laboratoriach Inspekcji poddano badaniom 26 025 próbek, stwierdzając obecność tego patogena w 3 próbkach. Mimo zintensyfikowanych badań dziko rosnących gospodarzy tej bakterii (przebadano 265 roślin psianki słodkogórz z terenu całego kraju) oraz wód powierzchniowych, ścieków komunalnych i płynnych odpadów z zakładów przetwórczych ziemniaka, nadal nie stwierdza się obecności bakterii w środowisku naturalnym, oczyszczalniach i przetwórnich.

W następstwie wykrycia bakterii *Ralstonia solanacearum* na plantacjach róż na terenie kraju i podjętych w związku z tym działaniach kontrolnych, w laboratoriach Inspekcji przebadano 238 próbek róży i innych roślin ozdobnych – żywicieli tego agrofaga. W wyniku przeprowadzenia pełnej procedury badawczej, w 9 próbkach stwierdzono obecność bakterii *R. pseudosolanacearum*, którą wg najnowszych badań uważa się za nowy gatunek, odrębny od *R. solanacearum*.

W związku z licznymi doniesieniami o wykryciu węgorka sosnowca (*Bursaphelenchus xylophilus*) w drewnie i drewnianym materiale opakowaniowym (DMO) wprowadzanym na obszar Wspólnoty, w 2018 r. kontynuowano zintensyfikowane badania monitoringowe DMO towarzyszącego przesyłkom, wprowadzanym do Polski z krajów Azji i Ameryki Pn. Oprócz badań prowadzonych w oddziałach granicznych WIORiN, dodatkowo w GIORIN CL przebadano 147 próbek, nie stwierdzając obecności węgorka sosnowca.

Ponadto w ramach kontroli występowania owadów z rodzaju *Monochamus* – wektorów nicienia *B. xylophilus* z użyciem pułapek feromonowych, przebadano 76 próbek, z których 54 oznaczono jako chrząszcze należące do *Monochamus* spp. Dzięki wdrożeniu w GIORIN CL metody ekstrakcji nicieni z owadów, w 10 chrząszczach

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2018

---

stwierdzono obecność węgorzków, które następnie zidentyfikowano jako *Bursaphelenchus mucronatus*.

Ze względu na doniesienia o występowaniu *Ceratitis capitata* w Niemczech, w województwach zachodnich prowadzono lustracje poszukiwacze z zastosowaniem pułapek feromonowych. W laboratoriach Inspekcji przeanalizowano 694 odłowione okazy. W jednej pułapce stwierdzono obecność poszukiwanego szkodnika, co stanowi pierwszy stwierdzenie obecności tego agrofaga na terenie kraju. Wg ekspertyzy naukowej wystąpienie tego szkodnika miało charakter incydentalny i nie świadczy o jego zdomowieniu na terenie Polski.

Dzięki dalszemu rozwijaniu wielopozostałościowych metod wykrywania pozostałości pestycydów z zastosowaniem technik chromatografii gazowej i cieczowej z tandemową spektrometrią mas (GC-MS/MS i LC-MS/MS), w 2018 r. rozszerzono zakres oznaczanych substancji czynnych o kolejne 11 (do ogólnej liczby 265) oraz obniżono granice oznaczalności wielu związków, do poziomu 0,005 mg/kg – 0,01 mg/kg. W 2018 r. ww. akredytacja tych metod została zmieniona z zakresu stałego na elastyczny. Ponadto, zakres akredytacji rozszerzono o metodę spektrofotometryczną UV oznaczania pozostałości pestycydów z grupy ditiokarbaminianów.

W 2018 roku Pracownia Badania Pozostałości Środków Ochrony Roślin uczestniczyła w międzynarodowych badaniach biegłości – European Proficiency Test – EUPT-FV-20 (EU Reference Laboratory for Residues in Fruits and Vegetables, Almeria/Hiszpania), uzyskując wyniki zadowalające.

Badania w kierunku modyfikacji genetycznych roślin były realizowane w GIORiN CL oraz w Laboratorium WIORiN w Rzeszowie – ogółem przebadano 1 804 próbki materiału roślinnego. W ramach monitoringu, w Pracowni Badania GMO Centralnego Laboratorium przebadano 271 próbki materiału siewnego kukurydzy, rzepaku jarego i ozimego oraz soi.

W ramach kontroli urzędowej przebadano 450 próbek liści kukurydzy na obecność linii transgenicznej MON 810. Pracownia Badania GMO Centralnego Laboratorium poddała analizom 254 próbki techniką Real-Time PCR. Dodatkowo w Laboratorium Wojewódzkim w Rzeszowie przebadano 198 próbek. W jednej próbce stwierdzono obecność kukurydzy genetycznie zmodyfikowanej linii MON 810 na poziomie 37,42%.

Na mocy przepisów ustawy z dnia 22 marca 2018 r. o zmianie ustawy

o mikroorganizmach i organizmach genetycznie zmodyfikowanych oraz niektórych innych ustaw (Dz.U. 2018 poz. 810), które weszły w życie 28 lipca 2018 r., w 2018 roku po raz pierwszy Inspekcja przeprowadziła kontrolę upraw na terenie Polski. Badaniom laboratoryjnym w ramach kontroli poddano 363 próbki liści rzepaku ozimego pobranego z plantacji produkcyjnych, z czego 81 próbek zostało przebadanych w GIORiN CL, a 282 próbki zbadało Laboratorium Kontroli Genetycznie Modyfikowanych Organizmów IHAR-PIB w Radzikowie. W żadnej z badanych prób nie stwierdzono obecności sekwencji DNA charakterystycznych dla sekwencji terminatora nos (Tnos), konstruktu CaMVP35S/pat, konstruktu CTP2-CP4epsps oraz genu bar.

Baza laboratoryjna Inspekcji podlega stałemu doskonaleniu, dzięki uzupełnianiu specjalistycznego i pomocniczego wyposażenia oraz poprawie warunków do prowadzenia badań. Wdrażane są nowe techniki badawcze, a tym samym zakres realizowanych usług jest stale poszerzany. Przy formułowaniu oferty badawczej Inspekcji uwzględniane są m. in. potrzeby poszczególnych regionów, wynikające ze specyfiki upraw dominujących na obszarze poszczególnych województw.

Laboratoria, które wdrożyły techniki molekularne, stopniowo poszerzają zakres ich stosowania do wykrywania i identyfikacji kolejnych agrofagów. Dzięki temu dotychczas wykorzystywane w laboratoriach mniej czułe metody badawcze są zastępowane nowoczesnymi technikami PCR (np. elektroforeza dwukierunkowa jest wypierana przez technikę One-step RT-PCR do wykrywania wiroidów roślinnych), techniki molekularne są włączane do procedur diagnostycznych, jako jeden z etapów badania.

Ze względu na specyfikę działalności, w laboratoriach fitosanitarnych istotne jest zapewnienie warunków minimalizujących ryzyko uwolnienia organizmów kwarantannowych do środowiska. Prace modernizacyjne przeprowadzone w 2018 r. m.in. w laboratoriach WIORiN w Poznaniu i Kielcach, wpłynęły zarówno na poprawę warunków realizacji badań, jak również podniesienie poziomu bezpieczeństwa fitosanitarnego.

Formalnym potwierdzeniem kompetencji technicznych i organizacyjnych GIORiN CL i trzynastu laboratoriów WIORiN, są certyfikaty na zgodność z normą międzynarodową PN-EN ISO/IEC 17025:2005 „Ogólne wymagania dotyczące kompetencji laboratoriów badawczych i wzorcujących”, wydane przez Polskie Centrum Akredytacji. Natomiast, Laboratoria Oceny Nasion w Poznaniu i Warszawie posiadają

akredytację Międzynarodowego Związku Oceny Nasion ISTA. Obecnie w laboratoriach PIORiN trwają intensywne prace w celu dostosowania systemów zarządzania do znowelizowanych wymagań normy PN-EN ISO/IEC 17025:2018. Zakresy akredytacji poszczególnych laboratoriów, obejmujące najważniejsze metody badawcze, które stanowią podstawę działalności diagnostycznej PIORiN, w 2018 r. zostały zaktualizowane i rozszerzone stosownie do potrzeb. Ponadto, w związku z wejściem w życie znowelizowanego prawa UE w zakresie urzędowych kontroli, wprowadzającego obowiązek akredytacji całego zakresu działalności urzędowych laboratoriów zdrowia roślin począwszy od 2022 roku, prowadzone są działania w celu spełnienia tego wymogu.

GIORiN CL pełni rolę krajowego laboratorium referencyjnego w obszarze badań fitosanitarnych, a do jego głównych zadań w tym zakresie należy: wdrażanie nowych metod badawczych, ich optymalizacja i walidacja, sprawowanie nadzoru merytorycznego nad działalnością laboratoriów fitosanitarnych PIORiN, potwierdzanie wyników uzyskanych przez laboratoria wojewódzkie lub ośrodki naukowo-badawcze, przede wszystkim w przypadku pierwszego wykrycia organizmu szkodliwego.

Nadzór merytoryczny nad działalnością diagnostyczną Inspekcji był realizowany poprzez prowadzenie kontroli laboratoriów wojewódzkich, organizację porównań między-laboratoryjnych oraz weryfikację wyników analiz uzyskiwanych w laboratoriach wojewódzkich.

W 2018 r., zgodnie z rocznym harmonogramem kontroli, pracownicy GIORiN CL przeprowadzili cztery kontrole w laboratoriach WIORiN, nie stwierdzając nieprawidłowości. GIORiN CL zorganizowało i przeprowadziło porównania międzylaboratoryjne w celu oceny biegłości laboratoriów fitosanitarnych sieci diagnostycznej PIORiN, w następującym zakresie:

- wykrywanie wiroidów (*Pospiviroidae*) z zastosowaniem RT-PCR;
- wykrywanie i identyfikacja *Clavibacter michiganensis* ssp. *sepedonicus* wg Dyrektywy Komisji 2006/56/WE z dnia 12 czerwca 2006 r.;
- wykrywanie i identyfikacja *Phytophthora ramorum* z zastosowaniem metody pułapkowej, hodowlanej i morfologiczno-metrycznej;
- wykrywanie *Plum pox virus* z zastosowaniem metody DAS-ELISA;
- wykrywanie i identyfikacja *Tilletia controversa* i *T. caries* z zastosowaniem metody obmywania i odwirowywania i morfologiczno-metrycznej.

Ponadto, laboratoria PIORiN uczestniczyły w porównaniach międzylaboratoryjnych w następującym zakresie:

- wykrywanie wirusów jakościowych ziemniaka metodą próby oczkowej i testu ELISA, zorganizowanych przez WIORiN w Koszalinie, we współpracy z WIORiN w Poznaniu – z udziałem pięciu laboratoriów;
- wykrywanie i identyfikacja *Phytophthora ramorum* z zastosowaniem metody hodowlanej i morfologiczno-metrycznej, zorganizowanych przez WIORiN w Poznaniu – z udziałem dwóch laboratoriów.

Badania biegłości wykazały, że zdecydowana większość laboratoriów posiada właściwe kompetencje badawcze w ww. zakresie. W przypadkach uzyskania niewłaściwych wyników (dotyczy jednego laboratorium) zaplanowano i podjęto stosowne działania korygujące. Ponadto, GIORiN CL potwierdziło swoje kompetencje drogą uczestnictwa w badaniach biegłości zorganizowanych przez: National Institute of Biology - Ljubljana/ Słowenia, CNR – IPSE – Bari/Włochy, Agricultural Reserach Centre - Estonia.

Na podstawie wyników rocznego programu weryfikacji wyników badań uzyskiwanych w laboratoriach wojewódzkich, potwierdzono zgodność wyników uzyskanych w laboratoriach wojewódzkich i GIORiN CL, co stanowi podstawę do stwierdzenia, że badania są realizowane prawidłowo, a wyniki badań przekazywane klientowi Inspekcji są miarodajne.

#### **4.5.4. INSPEKCJA JAKOŚCI HANDLOWEJ ARTYKUŁÓW ROLNO-SPOŻYWCZYCH**

Bazę laboratoryjną Głównego Inspektoratu JHARS stanowi 5 laboratoriów – Centralne Laboratorium w Poznaniu oraz 4 Laboratoria Specjalistyczne: w Białymstoku, Gdyni, Kielcach i Lublinie.

W 2018 r. wszystkie Laboratoria Głównego Inspektoratu Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych zostały poddane ocenie w nadzorze przez Polskie Centrum Akredytacji. W wyniku przeprowadzonych ocen, audytorzy PCA potwierdzili kompetencje techniczne laboratoriów w zakresie zarządzania elastycznym zakresem akredytacji, jak również spełnienie wymagań akredytacyjnych właściwych dla zakresu ich działalności.

W 2018 r. laboratoria GIJHARS w trakcie ocen prowadzonych przez PCA:

- rozszerzyły zakres akredytacji o kolejne metodyki badawcze,
- uaktualniły zakresy pomiarowe metod badawczych,
- uaktualniły wydania procedur badawczych, norm i aktów prawnych opisujących metody badawcze,
- uaktualniły zakresy akredytacji z uwagi na przeniesienie niektórych metod badawczych z zakresu stałego do elastycznego i z elastycznego do stałego.

Biegłość analityczną weryfikują poprzez udział w badaniach międzylaboratoryjnych oraz badaniach biegłości zarówno krajowych, jak i zagranicznych. W 2018 roku w ramach badań międzylaboratoryjnych i badań biegłości 99,4% wyników uzyskanych przez laboratoria GIJHARS zakwalifikowanych zostało jako pozytywne.

Centralne Laboratorium w Poznaniu, zgodnie z ustalonym planem, wdrożyło w grupie towarowej herbatki owocowe, metodę makro i mikroskopowego wykrywania obecności sztucznych aromatów. W grupie towarowej mięso mielone wdrożono analizy oznaczania kwasów: cytrynowego, octowego i askorbinowego oraz zawartość sodu w przetworach mięsnych i mleczarskich. Ponadto, rozszerzając specjalizację w zakresie badania soków i nektarów owocowych, wprowadzono badanie składu aminokwasów metodą GC/MS. W grupie towarowej makaron i wyroby ciastkarskie rozszerzono zakres analityczny o metodę badania składu kwasów tłuszczowych.

Laboratorium Specjalistyczne w Białymstoku w 2018 roku rozszerzyło zakres analityczny o 10 parametrów w grupie towarowej piwo oraz o 4 nowe parametry w grupie towarowej fermentowane napoje winiarskie. Ponadto, laboratorium wdrożyło metody oznaczania kwasu benzoowego i kwasu sorbowego w przetworach owocowo-warzywnych i napojach bezalkoholowych oraz zawartość dwutlenku siarki w przetworach owocowych. Rozszerzając zakres analityczny w ramach swoich specjalizacji, laboratorium wdrożyło ocenę organoleptyczną metodą prostego testu opisowego w grupie towarowej przetwory mleczarskie oraz oznaczenie barwy miodu w skali Pfunda.

Laboratorium Specjalistyczne w Gdyni w 2018 roku rozszerzyło zakres analityczny o nowe parametry w grupie towarowej cukierki i żelki oraz o 9 parametrów w mieszankach mlecznych w proszku. Wdrożono również metodę oznaczania zawartości sodu w przetworach mięsnych, rybnych i zbożowych oraz zawartości potasu w sokach i

barwników w przetworach owocowo-warzywnych. Ponadto wdrożono analizy oznaczania zawartości konserwantów w margarynach i miksach do smarowania, metodę oznaczania zawartości steroli roślinnych w smalcu i produktach mlecznych oraz zawartość tłuszczów obcych w przetworach mlecznych. Laboratorium poszerzyło także zakres analiz mikrobiologicznych o kolejne grupy towarowe w zakresie wykrywania Salmonelli oraz liczby przetrwalników bakterii beztlenowych redukujących siarczany. Pracownia wdrożyła również metodę wykrywania drobnoustrojów charakterystycznych w proszku jogurtowym oraz liczbę gronkowców koagulazododatnich w przetworach mięsnych.

Ponadto, laboratorium w wyniku bieżących potrzeb za zgodą Najwyższego Kierownictwa, wdrożyło w kilku nowych grupach towarowych badania określające cechy organoleptyczne metodą prostego testu opisowego.

Laboratorium Specjalistyczne w Kielcach w 2018 roku wdrożyło oznaczenie MOM-u rybiego w przetworach rybnych i hydroksyproliny w filetach i tuskach ryb. Dodatkowo laboratorium wdrożyło metody służące do oznaczania zawartości przeciwutleniaczy fenolowych, zawartości kationów i anionów metodą IC w kolejnych grupach artykułów żywnościowych oraz wykrywanie steroli roślinnych i zanieczyszczeń nierozpuszczalnych w smalcu. Laboratorium Specjalistyczne w Kielcach rozszerzyło również zakres identyfikacji gatunkowej o kolejne 3 gatunki mięsa metodą PCR – sarny, jelenia i strusia, posiadając tym samym gotowość analityczną do identyfikacji większości gatunków surowców mięsnych dostępnych na rynku.

Laboratorium Specjalistyczne w Lublinie w 2018 r. rozszerzyło swój zakres analityczny o kolejne gatunki mięsa. W grupie towarowej mięso i produkty mięsne wdrożono metodę oznaczania zawartości specyficznego DNA metodą PCR dla wieprzowiny i koniny oraz obecności specyficznego DNA dla jagnięciny i królika. Ponadto wdrożono metodę identyfikacji specyficznego DNA dla prawdziwka i pieczarki w grupie towarowej grzyby i przetwory z grzybami oraz wykrywania obecności specyficznego DNA dla kolejnych odmian chmielu.

#### **4.5.5. INSPEKCJA HANDLOWA**

Badania próbek podstawowych na potrzeby IH z zakresu kontroli artykułów rolno-spożywczych przeprowadzane były w laboratoriach UOKiK w Katowicach, Kielcach, Olsztynie, Poznaniu i Warszawie.

Podobnie jak w latach poprzednich, laboratoria Urzędu badające żywność brały udział w porównaniach międzylaboratoryjnych z laboratoriami podległymi Głównemu Inspektorowi Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych (GIJHAR-S).

W 2018 r. w laboratoriach UOKiK na potrzeby kontroli środków spożywczych zwalidowano oraz rozszerzono zakres akredytacji o nowe metody badawcze:

- Laboratorium w Katowicach rozszerzyło zakres akredytacji o oznaczanie zawartości sodu i przeliczanie na sól w kilku kategoriach produktów spożywczych,
- Laboratorium w Kielcach wdrożyło jedną metodę i przeprowadziło walidację 6 metod badawczych, a zakres akredytacji został rozszerzony o oznaczanie kwasowości lotnej w wyrobach winiarskich gronowych i fermentowanych napojach winiarskich, oznaczanie zawartości glutenu w wybranych grupach produktów spożywczych, oznaczanie zawartości soli jako sól w żywności oraz oznaczanie zawartości cukrów w przetworach owocowych, warzywnych i napojach bezalkoholowych, ponadto Laboratorium uzyskało kompetencje do zarządzania elastycznym zakresem akredytacji w obrębie 7 metod badawczych, co pozwoliło na usprawnienie dostosowywania metod analitycznych do wymagań zlecniodawcy,
- w Laboratorium w Olsztynie przeprowadzono 7 wdrożeń i 14 walidacji metod badawczych, a zakres akredytacji został rozszerzony o metodę oznaczania zawartości sodu wraz z przeliczeniem na sól w przetworach owocowych i warzywnych, mięsie i produktach mięsnych oraz rybach i produktach rybnych, metodę oznaczania punktu zamarzania w mleku, metodę oznaczania procentowej zawartości kwasów tłuszczowych w olejach i tłuszczach roślinnych i zwierzęcych, metodę oznaczania masy składników stałych i masy ryb w marynatach rybnych oraz metodę oznaczania zawartości cukrów w mleku i przetworach mlecznych,
- Laboratorium w Poznaniu wdrożyło 6 metod i zwalidowało 5 metod badawczych, a także rozszerzyło zakres akredytacji o oznaczanie zawartości netto, oznaczanie zawartości netto ryby bez glazury oraz oznaczanie zawartości glazury w rybach mrożonych, oznaczanie zawartości cukrów w napojach bezalkoholowych oraz oznaczanie zawartości netto w wyrobach mrożonych,
- w Laboratorium w Warszawie wdrożono 6 metod i przeprowadzono walidację 11



metod badawczych, zakres akredytacji został rozszerzony o metodę oznaczania profilu antocyjanów i betacyjanin w wielu kategoriach środków spożywczych oraz metody badań karm dla zwierząt towarzyszących w zakresie następujących parametrów: zawartość netto, identyfikacja gatunków zwierząt, wilgotność, zawartość azotu ogólnego, zawartość białka, zawartość surowego oleju i tłuszczu, zawartość popiołu surowego, zawartość popiołu nierozpuszczalnego w kwasie chlorowodorowym.

## **Rozdział 5.**

### **Podsumowanie ogólnej skuteczności systemu kontroli urzędowych w Polsce**

Rok 2018 był czwartym rokiem obowiązywania Zintegrowanego Wieloletniego Planu Kontroli dla Polski, na lata 2015-2019. Wszystkie Inspekcje zajmujące się urzędową kontrolą w Polsce, w zakresie objętym Rozporządzeniem 882/2004, włożyły swój wkład i przyczyniły się do powstania wieloletniego planu, który jest podstawą do sporządzenia niniejszego raportu za rok 2018. Przygotowanie przedmiotowego raportu było okazją do podsumowania poprzedniego roku i przyczyniło się do analizy obecnego stanu urzędowej kontroli w kraju mającej na celu zapewnienie zgodności z prawem

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2018

---

paszowym i żywnościowym oraz regułami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt.

Współpraca poszczególnych Inspekcji miała miejsce przede wszystkim na gruncie codziennych działań organów urzędowej kontroli, a także poprzez: organizację wspólnych szkoleń i narad dla przedstawicieli określonych służb, wzajemne informowanie się o wynikach badań laboratoryjnych wskazujących na niewłaściwą jakość żywności, wymianę informacji dotyczących dochodzeń w zakresie zatruc pokarmowych, uaktualniania list obiektów będących pod wspólnym nadzorem wzajemne przekazywanie informacji i materiałów dotyczących naruszeń obowiązujących przepisów prawa ujawnionych w wyniku kontroli. Również tworzenie raportu ze Zintegrowanego Wieloletniego Planu Kontroli dla Polski przez wszystkie zaangażowane Inspekcje jest niewątpliwie przejawem owocnej współpracy.

W związku z potrzebą współpracy i wymiany informacji pomiędzy Państwową Inspekcją Sanitarną, Państwową Inspekcją Ochrony Roślin i Nasiennictwa, Inspekcją Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych oraz Inspekcją Ochrony Środowiska w 2018 roku ww. Inspekcje kontynuowały wspólne działania mające na celu zapewnienie bezpieczeństwa produkcji pierwotnej.

Ponadto ponownie należy podkreślić fakt ścisłej kooperacji w ramach systemu RASFF w poszczególnych Inspekcjach: Państwowej Inspekcji Sanitarnej, Inspekcji Weterynaryjnej, Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa, Inspekcji Handlowej, Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, Służby Celnej podległej Ministrowi Finansów oraz z innymi organami w ramach ich kompetencji.

Współpraca w ramach Systemu Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach (RASFF) polega na wzajemnym powiadamianiu o niebezpiecznej żywności, w tym żywności pochodzenia zwierzęcego, paszach oraz materiałach i wyrobach przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Jest to szybka i skuteczna wymiana informacji o przypadkach stwierdzenia obecności czynnika stanowiącego zagrożenie dla zdrowia ludzi, ocenie powiadomień, wymianie informacji.

Utworzony w Głównym Inspektoracie Weterynarii Podpunkt Krajowego Punktu Kontaktowego przesyłał do KPK informacje o niebezpiecznych produktach żywnościowych pochodzenia zwierzęcego i paszach.

W powołanym przez Głównego Inspektora Sanitarnego Zespole ds. Oceny Ryzyka składającym się z ekspertów naukowych Instytutu Żywności i Żywienia,

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2018

---

Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego - Państwowego Zakładu Higieny, Państwowego Instytutu Weterynaryjnego, dokonywano analizy ryzyka w ciągu 24 godzin od momentu otrzymania powiadomienia.

W ramach funkcjonowania systemu RASFF przekazywano informacje pomiędzy Państwami Członkowskimi Unii Europejskiej w celu wyeliminowania na całym terytorium UE ryzyka związanego z żywnością oraz osiągnięcie wysokiego jednolitego poziomu bezpieczeństwa żywności na terytorium całej UE.

W 2018 roku Państwowa Inspekcja Sanitarna skutecznie realizowała cele określone w Wieloletnim Planie Kontroli dla Polski na lata 2015-2019. PIS systematycznie doskonalił system nadzoru nad bezpieczeństwem żywności w zakresie swoich kompetencji poprzez wprowadzanie nowelizacji procedur urzędowej kontroli żywności, uwzględniając w nich zagadnienia dotyczące analizy ryzyka.

Ponadto działania prowadzone przez PIS w ramach nadzoru nad bezpieczeństwem żywności są poddawane systematycznym audytom wewnętrznym. Program audytów wewnętrznych jest corocznie przeglądany i aktualizowany. W celu zwiększenia skuteczności i przydatności audytów wewnętrznych w 2018 roku zwrócono szczególną uwagę na audyty tematyczne np. obejmujące zagadnienia dot. zanieczyszczenia chemiczne, zanieczyszczenia mikrobiologiczne, kontrole graniczną. W 2018 roku trwały prace nad opracowaniem udokumentowanej procedury planowania audytów w oparciu o analizę ryzyka. Procedura ta systematyzuje elementy wykorzystywane dotychczas w procesie planowania audytów, które jednak nie były dokumentowane. Procedura zostanie wykorzystana w 2019 roku do zaplanowania kolejnego cyklu audytowego obejmującego lata 2020-2024.

Inspekcja Weterynaryjna bardzo pozytywnie ocenia zmianę w systemie kontroli IW polegającą na przypisaniu każdemu nadzorowanemu podmiotowi produkującemu żywność pochodzenia zwierzęcego odpowiedniej kategorii ryzyka oraz częstotliwości kontroli kompleksowych, dzięki czemu zracjonalizowaniu uległ system nadzoru. Obdarzono większym zaufaniem właścicieli podmiotów, którzy we właściwy sposób realizują przepisy dotyczące bezpieczeństwa żywności.

Ponadto, w stosunku do roku poprzedniego zmniejszyła się ogólna liczba zakładów produkujących żywność pochodzenia zwierzęcego. Wyniki urzędowych badań laboratoryjnych wykazały, że wciąż dużym problemem dla producentów żywności pochodzenia zwierzęcego są skażenia mikrobiologiczne bakteriami z grupy *Salmonella*

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2018

---

(głównie w sektorze mięsnym) oraz *Listeria monocytogenes* (głównie w sektorze mięsnym i produktów rybołówstwa), bakteriami z rodziny *Enterobacteriaceae* (głównie w sektorze mięsnym), oraz bakteriami *E.coli* (głównie w sektorze mięsnym). Stwierdzone problemy wynikają z występowania bakterii na poziomie produkcji pierwotnej, niedostatecznej higieny uboju, nieskutecznych procedurach mycia i dezynfekcji w zakładach, ciągle nie dość dobrego stanu sanitarnego wyposażenia i pomieszczeń w nadzorowanych podmiotach lub niestosowania odpowiednich procedur higienicznych.

Dodatkowo, w odniesieniu do realizacji jednego z celów strategicznych MANCP na lata 2015-2019 dot. wzmocnienia skuteczności służb urzędowej kontroli żywności, Główny Lekarz Weterynarii, na podstawie analizy sytuacji epizootycznej w kraju i na świecie, wyników urzędowych kontroli, napływających skarg, powiadomień RASFF i informacji o nieprawidłowościach otrzymywanych z różnych źródeł (kontrole innych inspekcji i służb polskich, państw członkowskich Unii Europejskiej, audytorów Komisji Europejskiej i krajów trzecich) podejmuje decyzje o przygotowaniu bądź zmianie procedur kontroli urzędowych, tematyce szkoleń dla urzędowych lekarzy weterynarii i zlecaniu tzw. kontroli tematycznych podmiotów sektora spożywczego ukierunkowanych na powtarzające się problemy, wniesieniu propozycji zmian do prawa krajowego i UE. Kontrole urzędowe prowadzone są również pod kątem wdrożenia nowych lub zmieniających się wymagań określonych w przepisach prawnych.

Na skuteczność kontroli urzędowych w obszarze bezpieczeństwa żywności, ma jednak ujemny wpływ duża rotacja pracowników, szczególnie zatrudnionych w powiatowych inspektoratach weterynarii nadzorujących bezpośrednio podmioty sektora spożywczego.

Przekazywanie informacji o niezgodnościach stwierdzonych w związku z dokonywaniem urzędowej kontroli żywności, stwarzających zagrożenie dla zdrowia lub życia człowieka i bezpieczeństwa żywności, stanowiących naruszenie przepisów prawa żywnościowego, odbywa się między innymi za pośrednictwem krajowej sieci RASFF (system wczesnego ostrzegania o niebezpiecznej żywności i paszach).

W 2018 roku polska żywność była 166 razy notyfikowana w systemie RASFF, przy czym w 108 przypadkach powiadomienia dotyczyły produktów pochodzenia zwierzęcego (w 2017r. w 98 przypadkach), których produkcja nadzorowana jest przez Inspekcję Weterynaryjną, co oznacza wzrost o 10 %. Zakres powiadomień dotyczył:

- mięsa drobiowego i produktów z mięsa drobiowego, które notyfikowane były w systemie 74 razy (w 2017r. 54 razy), z czego 65 powiadomień dotyczyło obecności bakterii Salmonella (w 2017r. 50 powiadomień), w tym 39 powiadomień alarmowych (w 2017r. 29 powiadomień), 26 powiadomień informacyjnych (w 2017r. 21 powiadomień). Pozostałe powiadomienia dotyczyły obecności pozostałości leków weterynaryjnych (2 powiadomienia), obecności dioksyn (1 powiadomienie) oraz innych zagrożeń (6 powiadomień),
- ryb i produktów rybołówstwa, które w systemie RASFF notyfikowane były dziesięciokrotnie (w 2017r. sześciokrotnie). Najczęściej występującym zagrożeniem było stwierdzenie obecności bakterii Listeria monocytogenes – 9 powiadomień (6 alarmowych, 2 informacyjne, 1 news), co wskazuje na wzrost w porównaniu z 2017 r., w którym obecność bakterii Listeria monocytogenes notyfikowano 5 razy (1 powiadomienie alarmowe, 4 informacyjne). Jedno powiadomienie dotyczyło zmian organoleptycznych.
- mięsa i produktów z mięsa innego niż mięso drobiowe, które notyfikowane były w 2018 roku 19 razy (w 2017 roku 15 razy), z czego 3 ze względu na obecność bakterii Salmonella (1 powiadomienie alarmowe, 2 powiadomienia informacyjne), 5 z uwagi na obecność Listeria monocytogenes (wszystkie alarmowe), oraz ze względu na obecność ciał obcych (2 powiadomienia), niezadeklarowanych przez producenta składników (1 powiadomienie), polichlorowanych bifenyli (1 powiadomienie) oraz innych czynników mikrobiologicznych (3 powiadomienia), czy nieprawidłowości związanych z opakowaniem produktu lub zatwierdzeniem producenta (4 powiadomienia),
- jaja i produkty jajeczne zakwestionowane były w systemie 3 razy. Z uwagi na obecność bakterii Salmonella notyfikowano Polskę dwukrotnie (1 powiadomienie alarmowe i 1 informacyjne). Z uwagi na obecność lazalocydu, Polska notyfikowana była raz – powiadomienie informacyjne. W porównaniu w roku 2017, z uwagi na kryzys związany z nielegalnym stosowaniem fipronilu, Polska notyfikowana była 18 razy – wszystkie powiadomienia były informacyjne. Z uwagi na obecność bakterii Salmonella notyfikowano Polskę pięciokrotnie (4 powiadomienia alarmowe, 1 informacyjne),
- mleko i produkty mleczarskie były notyfikowane dwukrotnie z uwagi na obecność

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2018

---

bakterii Salmonella (w tym 1 powiadomienie alarmowe), obecność ciała obcego (1 powiadomienie alarmowe) oraz obecność innych czynników mikrobiologicznych (1 powiadomienie informacyjne).

Państwowa Inspekcja Sanitarna ustawicznie doskonali zintegrowany system badań laboratoryjnych, poprzez doposażenie laboratoriów i wprowadzanie nowych metod analitycznych. W roku 2018 podobnie jak w latach ubiegłych laboratoria Państwowej Inspekcji Sanitarnej mając na celu zapewnienie wykonywania badań metodami akredytowanymi rozszerzyły lub zmodyfikowały możliwości analityczne laboratoriów, tak aby w pełni realizować zadania wynikające z „Planu pobierania próbek do badania żywności w ramach urzędowej kontroli i monitoringu” na 2018r. W ww. Planie bowiem uwzględniono wymagania obowiązujących przepisów prawnych dot. bezpieczeństwa żywności oraz materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością oraz ocenę ryzyka.

W 2018r. podjęto w Państwowej Inspekcji Sanitarnej szereg działań zmierzających do ustanowienia Działu Laboratoryjnego Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Bydgoszczy – laboratorium referencyjnym Ministra Zdrowia ds. wirusów przenoszonych przez żywność. Ww. laboratorium zostało wpisane do wykazu laboratoriów referencyjnych *rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 12 kwietnia 2019r. zmieniającym rozporządzenie w sprawie wykazu laboratoriów referencyjnych (Dz. U z 2019r. poz. 799)*.

W 2018r. wdrożono działania mające na celu restrukturyzację bazy laboratoryjnej PIS w obszarze badania pozostałości pestycydów w żywności. Działania te były owocem misji Komisji Europejskiej DG SANTE F dot. przeglądu systemu badania pozostałości pestycydów w żywności pochodzenia roślinnego w Polsce realizowanego przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej. W tym celu podjęto ścisłą współpracę z Krajowym Laboratorium Referencyjnym ds. pozostałości pestycydów w żywności umiejscowionym w WSSE w Warszawie, które to laboratorium spełnia wymagania unijne stawiane laboratoriom badającym pozostałości pestycydów w żywności w Unii Europejskiej. Działania te są kontynuowane w 2019r. i polegają na poddaniu szczegółowej analizie bazy laboratoryjnej posiadanej dotychczas przez sieć laboratoriów PIS badających pozostałości pestycydów w żywności (tj. Krajowe Laboratorium Referencyjne w WSSE Warszawa oraz 4 laboratoria wojewódzkich stacji) oraz możliwości doposażenia i rozszerzenia zakresu badanych związków przez te laboratoria. Rozważa się możliwość

powołania kolejnego laboratorium badającego pozostałości pestycydów w żywności, które może zastąpić jedno z dotychczas działających laboratoriów.

Ponadto, Inspekcja Weterynaryjna realizuje cel szczegółowy dotyczący akredytacji laboratoriów IW prowadzących badania w kierunku włośnicy. Zgodnie z wymaganiami zawartymi w rozporządzeniach (WE) nr 854/2004, 882/2004 i 2075/2005 laboratoria wykonujące badania dla Inspekcji Weterynaryjnej powinny poddać się procesowi akredytacji. Ze względu na wysoką liczbę miejsc wykonywania badań mięsa surowego w kierunku włośni (ok. 1000) Inspekcja Weterynaryjna zdecydowała przeprowadzenie procesu akredytacji poprzez rozszerzenie zakresu akredytacji zakładów higieny weterynaryjnej o nową metodę badawczą tj. wykrywania obecności włośni (*Trichinella*) metodą wytrawiania próbki zbiorczej z zastosowaniem magnetycznego mieszania (metoda referencyjna zgodna z rozp. (WE) nr 2073/2005). Proces akredytacji laboratoriów prowadzony jest przez Polskie Centrum Akredytacji (PCA), w którym wnioskujący o akredytację podmiot oceniany jest pod względem kompetencji w zakresie technicznym i systemu zarządzania, zapewniających jakość świadczonych usług w zakresie ich zgodności.

Pod koniec roku 2018 stan akredytacji laboratoriów był następujący:

- rzeźnie 355 (łącznie 428);
- zakłady przetwórstwa dziczyzny 8 (łącznie 13);
- zakłady higieny weterynaryjnej 20 (ZHW wraz z oddziałami);
- powiatowe inspektoraty weterynarii 61 (łącznie 78)
- pozostałe: 26 prywatne lecznice (łącznie 198).

Laboratoria akredytowane wykonujące badania na włośnię są ściśle powiązane z zakładami higieny weterynaryjnej, których kierownicy lub osoby upoważnione kontrolują czy w pracowni badania mięsa na obecność włośni są spełnione wymagania w zakresie systemu zarządzania wskazanym w art. 12 ust 2 lit. a rozporządzenia 882/2004.

W ramach realizacji celów strategicznych wyznaczonych w MANCP na lata 2015-2019 dla organów urzędowej kontroli w Polsce, Inspekcja Weterynaryjna realizowała również cele dotyczące ograniczenia występowania wybranych chorób zakaźnych zwierząt na terenie Polski, a w szczególności:

Cele szczegółowe:

1. ograniczenie występowania wścieklizny zwierząt na terytorium Polski;

2. ograniczenie występowania określonych serotypów pałeczek *Salmonella* w wybranych populacjach drobiu w Polsce (stada hodowlane kur, kur niosek, brojlerów oraz indyków);
3. ograniczenie występowania BSE na terytorium Polski;
4. utrzymanie statusu kraju oficjalnie wolnego od gruźlicy i brucelozy bydła;
5. uzyskanie statusu kraju oficjalnie wolnego od enzootycznej białaczki bydła.
6. Niedopuszczenie do rozprzestrzenienia się afrykańskiego pomoru świń na terytorium Polski.

Ad. 1. Działania mające na celu ograniczenie występowania wścieklizny zwierząt na terytorium Polski w 2018 r. prowadzone były w ramach programu zwalczania tej choroby, który był realizowany na podstawie rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 30 grudnia 2016 r. w sprawie wprowadzenia programu zwalczania wścieklizny (Dz. U. z 2017 r., poz. 69, z późn. zm.). Wyniki realizacji ww. programu w 2018 r. zostały opisane w rozdziale 1.1.3. „Systemy kontroli i procedury dotyczące ochrony zdrowia zwierząt i zwalczania chorób zakaźnych zwierząt”.

Począwszy od 2012 r. liczba przypadków wścieklizny w Polsce z roku na rok ulega spadkowi. Można zatem stwierdzić, że cel strategiczny jest osiągnięty.

Ad. 2. Działania mające na celu ograniczenie występowania określonych serotypów pałeczek *Salmonella* w wybranych populacjach drobiu na terytorium Polsce w 2018 r. prowadzone były w ramach realizacji programów zwalczania ww. zakażeń. Przedmiotowe programy realizowano w następujących stadach drobiu:

- hodowlanych kur, na podstawie rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 30 grudnia 2016 r. w sprawie wprowadzenia "Krajowego programu zwalczania niektórych serotypów *Salmonella* w stadach hodowlanych gatunku kura (*Gallus gallus*)" na lata 2017-2019 . (Dz. U. z 2017 r., poz. 70 ze zm.),
- kur niosek, na podstawie rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 27 grudnia 2017 r. w sprawie wprowadzenia "Krajowego programu zwalczania niektórych serotypów *Salmonella* w stadach niosek gatunku kura (*Gallus gallus*)" na 2018 r. (Dz. U. z 2018 r., poz. 30),
- kur brojlerów, na podstawie rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 11 stycznia 2017 r. w sprawie wprowadzenia „Krajowego programu zwalczania niektórych serotypów *Salmonella* w stadach brojlerów gatunku kura



(*Gallus gallus*)” na 2017-2019 (Dz. U. z 2017 r., poz. 114 ze zm.),

- indyków hodowlanych, na podstawie rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 20 grudnia 2016 r. w sprawie wprowadzenia „Krajowego programu zwalczania niektórych serotypów *Salmonella* w stadach indyków hodowlanych” na lata 2017-2019 (Dz. U. z 2016 r. poz. 2239 ze zm.) oraz
- indyków rzeźnych, na podstawie rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 17 grudnia 2015 r. w sprawie wprowadzenia „Krajowego programu zwalczania niektórych serotypów *Salmonella* w stadach indyków rzeźnych” na lata 2016 - 2018 (Dz. U. z 2015 r. poz. 2269 ze zm.).

Wyniki realizacji programów w 2018 r. zostały opisane w rozdziale 1.1.3. „Systemy kontroli i procedury dotyczące ochrony zdrowia zwierząt i zwalczania chorób zakaźnych zwierząt”.

Ad. 3. Działania mające na celu ograniczenie występowania BSE (Bovine spongiform encephalopathy) na terytorium Polski w 2018 r. prowadzone były w ramach programu zwalczania tej choroby, który realizowany był na podstawie rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 8 grudnia 2017 r. w sprawie wprowadzenia programu zwalczania gąbczastej encefalopatii bydła na 2018 - 2020 r.

Monitorowanie BSE odbywa się zgodnie z przepisami rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady Nr 999/2001 z dnia 22 maja 2001 r. *ustanawiającego zasady dotyczące zapobiegania, kontroli i zwalczania niektórych przenośnych gąbczastych encefalopatii*, a w szczególności z art. 6 oraz załącznikiem III rozdział A tego rozporządzenia.

Od 1 stycznia 2018 r., zgodnie z decyzją wykonawczą Komisji z dnia 4 lutego 2013 r. Nr 2013/76/UE *zmieniająca decyzję 2009/719/WE upoważniającą niektóre państwa członkowskie do zmiany swoich rocznych programów monitorowania BSE*, zaprzestano badania w kierunku BSE bydła przeznaczonego do uboju w celu spożycia przez ludzi niezależnie od wieku. Dla zwierząt z grupy ryzyka, wiek kwalifikujący do badania w kierunku BSE pozostał niezmienny – próby pobierane były od bydła powyżej 48 miesiąca życia. Wyniki realizacji programu w 2018 r. zostały opisane w rozdziale 1.1.3. „Systemy kontroli i procedury dotyczące ochrony zdrowia zwierząt i zwalczania chorób zakaźnych zwierząt”.

Liczba przypadków BSE w ciągu ostatnich 4 lat nie uległa zmianie, od roku 2014

nie stwierdzono przypadku BSE na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej. Można zatem stwierdzić, że cel strategiczny jest osiągnięty.

Ad. 4. Działania mające na celu utrzymanie statusu kraju oficjalnie wolnego od gruźlicy bydła i brucelozy bydła w 2018 r. prowadzone były w ramach realizacji corocznych badań kontrolnych zwierząt w kierunku m.in. ww. chorób. Badania te są realizowane na terytorium kraju zgodnie z rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 17 grudnia 2004 r. w sprawie określenia jednostek chorobowych, sposobu prowadzenia kontroli oraz zakresu badań kontrolnych zakażeń zwierząt (Dz. U. z 2004 r., Nr 282, poz. 2813, z późn. zm). Wyniki badań monitoringowych przeprowadzonych w 2018 r. w kierunku gruźlicy bydła i brucelozy bydła pozwoliły zachować Polsce status kraju oficjalnie wolnego od ww. chorób.

Ad. 5. W 2018 roku 100% powierzchni terytorium Polski utrzymało status kraju uznanego za oficjalnie wolny od enzootycznej białaczki bydła. Liczba przeprowadzonych badań monitoringowych zwierząt w 2018 r., w tym w kierunku gruźlicy bydła, brucelozy bydła oraz enzootycznej białaczki bydła, a także liczba stwierdzonych ognisk choroby i zwierząt zakażonych została przedstawiona w rozdziale 1.1.3. „Systemy kontroli i procedury dotyczące ochrony zdrowia zwierząt i zwalczania chorób zakaźnych zwierząt”.

Ad. 6. Działania mające na celu niedopuszczenie do rozprzestrzeniania się ASF na terytorium Polski realizowane były m.in. w oparciu o:

- rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 6 maja 2015 r. w sprawie zwalczania afrykańskiego pomoru świń (Dz.U. 2015 poz. 754),
- rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 6 maja 2015 r. w sprawie środków podejmowanych w związku z wystąpieniem afrykańskiego pomoru świń ( Dz. U. z 2018, poz. 290 z późn. zm.),
- rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 24 stycznia 2018 r. w sprawie wprowadzenia w 2018 r. na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej „Programu mającego na celu wczesne wykrycie zakażeń wirusem wywołującym afrykański pomór świń i poszerzenie wiedzy na temat tej choroby oraz jej zwalczanie” (wyniki realizacji tego Programu monitoringu prowadzonego w 2018 r., w ramach którego pobierano próbki do badań laboratoryjnych w kierunku ASF od świń i dzików, przedstawione zostały w rozdziale 1.1.3. „Systemy kontroli i procedury dotyczące ochrony zdrowia zwierząt i zwalczania chorób zakaźnych zwierząt”).

- rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 3 kwietnia 2015 r. w sprawie wprowadzenia „Programu bioasekuracji mającego na celu zapobieganie szerzeniu się afrykańskiego pomoru świń” na lata 2015–2018 (Dz. U. z 2015, poz. 517 z późn. zm.).

Realizując cel zwalczania oszustw żywnościowych, praktycznie w każdym temacie kontroli prowadzono badania w kierunku ujawniania zafałszowań żywności. Inspekcja Handlowa w 2018 r. kontynuowała kontrole podjęte w 2017 r. między innymi w obszarach dotyczących znakowania krajem pochodzenia świeżych owoców i warzyw, świeżego mięsa czerwonego, kontrole usług gastronomicznych, w tym w szczególności cateringu szpitalnego.

Podjęte działania na poziomie Unii Europejskiej związane ze zwalczaniem oszustw żywnościowych, w tym ustanowienie systemu pomocy i współpracy administracyjnej (system AAC) ułatwiającego wymianę informacji o transgranicznych oszustwach żywnościowych, dają obok bezpieczeństwa zdrowotnego należytą rangę również sprawom związanym z bezpieczeństwem ekonomicznym, a przez to wzmacniają pozycję organów urzędowej kontroli żywności zajmujących się jedynie tym aspektem prawa żywnościowego czyniąc kontrolę bardziej skuteczną w podnoszeniu jakości środków spożywczych i ochrony interesów konsumentów.

## SPIS TABEL

TABELA 1 PLAN URZĘDOWEJ KONTROLI PASZ W 2018 R.....	10
TABELA 2 CZĘSTOTLIWOŚĆ KONTROLI OKRESOWYCH PODMIOTÓW, O KTÓRYCH MOWA W W/W INSTRUKCJI*.....	12
TABELA 3 LICZBA DOKONANYCH URZĘDOWYCH KONTROLI (INSPEKCJI) W 2018 ROKU.....	14
TABELA 4 LICZBA WYKONANYCH BADAŃ MONITORINGOWYCH (KONTROLNYCH) W KIERUNKU POSZCZEGÓLNYCH JEDNOSTEK CHOROBOWYCH W 2018.....	17

# ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

## RAPORT ROCZNY 2018

TABELA 5 WYNIKI PROWADZONEGO MONITORINGU W KIERUNKU ASF U ŚWIŃ I DZIKÓW W 2018 ROKU W RAMACH PROGRAMU MAJĄCEGO NA CELU WCZESNE WYKRYCIE ZAKAŻEŃ WIRUSEM WYWOŁUJĄCYM AFRYKAŃSKI POMÓR ŚWIŃ ORAZ POSZERZENIE WIEDZY NA TEMAT TEJ ORAZ JEJ ZWALCZANIE .	22
TABELA 6 WYNIKI PROWADZONEGO MONITORINGU W KIERUNKU CSF U ŚWIŃ W ROKU 2018.	23
TABELA 7 WYNIKI PROWADZONEGO MONITORINGU W KIERUNKU CSF U DZIKÓW W ROKU 2018.	24
TABELA 8 LICZBA DAWEK SZCZEPIONKI PRZECIWKO WŚCIEKLIŹNIE WYŁOŻONYCH W 2018 R. NA TERYTORIUM RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ	25
TABELA 9 LICZBA OGNISK ORAZ LICZBA ZWIERZĄT ZAKAŻONYCH EBL W LATACH 2010-2018.	27
TABELA 10 LICZBA BADAŃ MONITORINGOWYCH PRZEPROWADZONYCH W KIERUNKU BSE ORAZ LICZBA PRZYPADKÓW CHOROBY STWIERDZONYCH W LATACH 2010 – 2017	28
TABELA 11 PARAMETRY ANALIZY RYZYKA DLA WYBORU SIEDZIB STAD BYDŁA DO KONTROLI IDENTYFIKACJI I REJESTRACJI W 2018 R.	36
TABELA 12 PARAMETRY ANALIZY RYZYKA DLA WYBORU SIEDZIB STAD OWIEC I KÓZ DO KONTROLI IDENTYFIKACJI I REJESTRACJI W 2018 R.	38
TABELA 13 SPRAWOZDANIE Z KONTROLI WYMOGÓW WZAJEMNEJ ZGODNOŚCI W OBSZARZE A, B I C, PRZEPROWADZONYCH W 2018 R.	39
TABELA 14 ROCZNY RAPORT Z KONTROLI RZEŹNI POD WZGLĘDEM DOBROSTANU ZWIERZĄT	41
TABELA 15 NADZÓR INSPEKCJI WETERYNARYJNEJ NAD RZEŹNIAMI W LATACH 2011 – 2018	42
TABELA 16 LICZBA KONTROLI PRZEPROWADZONYCH PRZEZ INSPEKCJĘ WETERYNARYJNĄ W LATACH 2011 – 2018 R.	44
TABELA 17 RAPORT Z KONTROLI GOSPODARSTW UTRZYMUJĄCYCH ZWIERZĘTA GOSPODARSKIE	45
TABELA 18 RAPORT Z KONTROLI GOSPODARSTW UTRZYMUJĄCYCH ZWIERZĘTA GOSPODARSKIE	45
TABELA 19 WYNIKI KONTROLI PRZEPROWADZONYCH PRZEZ INSPEKCJĘ WETERYNARYJNĄ W GOSPODARSTWACH W LATACH 2011 – 2018.	46
TABELA 20 LICZBA POJAZDÓW PODDANYCH KONTROLI CZYSZCZENIA I DEZYNFEKCJI W	

# ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

## RAPORT ROCZNY 2018

---

GRANICZNYCH INSPEKTORATACH WETERYNARII W 2018 R. ....	49
TABELA 21 WYNIKI KRAJOWEGO PLANU MONITORINGU POZOSTAŁOŚCI W ŻYWNOSCI POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO WWOŻONEJ Z KRAJÓW TRZECICH ZA ROK 2018.....	51
TABELA 22 LICZBA KONTROLI PRZEPROWADZONYCH PRZEZ ORGANY PAŃSTWOWEJ INSPEKCJI SANITARNEJ W PODZIALE NA WOJEWÓDZTWA W 2018 R.....	59
TABELA 23 RODZAJ I LICZBA PRZEPROWADZONYCH KONTROLI I RE-KONTROLI. ....	68
TABELA 24 SZCZEGÓLWE ZESTAWIENIE KONTROLI PRODUKCJI, WPROWADZANIA DO OBROTU I KONFEKCJONOWANIA ŚRODKÓW OCHRONY ROŚLIN .....	69
TABELA 25 LICZBA KONTROLI STOSOWANIA ŚRODKÓW OCHRONY ROŚLIN ORAZ ICH WYNIKI, W ZALEŻNOŚCI OD MIEJSCA KONTROLI .....	72
TABELA 26 CERTYFIKACJA IP W PODZIALE NA CERTYFIKOWANE GATUNKI. ....	73
TABELA 27 LICZBA PRÓBEK PŁODÓW ROLNYCH PRZEBADANYCH PRZEZ POSZCZEGÓLNE LABORATORIA W ROKU 2018 .....	75
TABELA 28 ZESTAWIENIE KONTROLI ZDROWOTNOŚCI ROŚLIN, PRODUKTÓW ROŚLINNYCH I PRZEDMIOTÓW WYKONANYCH W 2018 ROKU PRZEZ PAŃSTWOWĄ INSPEKCJĘ OCHRONY ROŚLIN I NASIENICTWA.....	77
TABELA 29 SZCZEGÓLWE DANE O LICZBIE KONTROLI ZDROWOTNOŚCI, PRZEPROWADZONYCH POD KĄTEM WYSTĘPOWANIA WYBRANYCH ORGANIZMÓW KWARANTANNOWYCH I REGULOWANYCH NA TERENIE KRAJU W 2018 R. ....	78
TABELA 30 OPIS SYSTEMU KONTROLI (ART. 92F I ZAŁ. XIII B DO ROZPORZĄDZENIA KOMISJI (WE) NR 889/2008) .....	86
TABELA 31 INFORMACJE DOTYCZĄCE KONTROLI U PODMIOTÓW GOSPODARCZYCH.....	97
TABELA 32 INFORMACJE DOTYCZĄCE NADZORU I AUDYTÓW.....	100
TABELA 33 WNIOSKI DOTYCZĄCE SYSTEMU KONTROLI W ZAKRESIE PRODUKCJI EKOLOGICZNEJ .....	101
TABELA 34 LICZBA WAŻNYCH ŚWIADECTW JAKOŚCI I CERTYFIKATÓW ZGODNOŚCI WG STANU NA DZIEŃ 31 GRUDNIA 2018 R.....	117
TABELA 35 STAN SANITARNY OBIEKTÓW W ZAKRESIE HIGIENY PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO CZĘŚĆ I .....	126
TABELA 36 STAN SANITARNY OBIEKTÓW W ZAKRESIE HIGIENY PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO CZĘŚĆ II .....	132
TABELA 37 WYNIKI URZĘDOWYCH BADAŃ LABORATORYJNYCH PRÓBEK ŻYWNOSCI, POBRANYCH W ZAKŁADACH SEKTORA MIĘSNEGO. ....	139

# ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

## RAPORT ROCZNY 2018

TABELA 38 WYNIKI URZĘDOWYCH BADAŃ LABORATORYJNYCH PRÓBEK ŻYWNOŚCI, POBRANYCH W ZAKŁADACH SEKTORA MLECZARSKIEGO .....	142
TABELA 39 WYNIKI URZĘDOWYCH BADAŃ LABORATORYJNYCH PRÓBEK SUROWEGO MLEKA, POBRANYCH W PRZEDSIĘBIORSTWACH SEKTORA MLECZARSKIEGO .....	144
TABELA 40 WYNIKI URZĘDOWYCH BADAŃ LABORATORYJNYCH PRÓBEK ŻYWNOŚCI, POBRANYCH W ZAKŁADACH SEKTORA RYBNEGO. ....	145
TABELA 41 WYNIKI URZĘDOWYCH BADAŃ LABORATORYJNYCH PRÓBEK ŻYWNOŚCI, POBRANYCH W ZAKŁADACH SEKTORA JAJCZARSKIEGO.....	147
TABELA 42 WYNIKI URZĘDOWYCH BADAŃ LABORATORYJNYCH PRÓBEK ŻYWNOŚCI, POBRANYCH W ZAKŁADACH SEKTORA ŻYWNOŚCI ZŁOŻONEJ .....	148
TABELA 43 WYNIKI KONTROLI URZĘDOWYCH W SEKTORZE PASZOWYM .....	160
TABELA 44 WYNIKI KONTROLI URZĘDOWYCH W SEKTORZE UTYLIZACYJNYM .....	162
TABELA 45 LICZBA POBRANYCH PRÓBEK W URZĘDOWEJ KONTROLI PASZ .....	163
TABELA 46 STAN SANITARNY OBIEKTÓW ŻYWNOŚCI, ŻYWIENIA, MATERIAŁÓW I WYROBÓW PRZEZNACZONYCH DO KONTAKTU Z ŻYWNOŚCIĄ W LATACH 2017– 2018.....	171
TABELA 47 REALIZACJA PLANU POBIERANIA PRÓBEK W RAMACH MONITORINGU I URZĘDOWEJ KONTROLI ŻYWNOŚCI W ROKU 2018.....	175
TABELA 48 LICZBA POWIADOMIEŃ ZGŁASZANYCH DO RASFF W 2018 R. ....	177
TABELA 49 LICZBA POWIADOMIEŃ ZGŁASZANYCH PRZEZ POLSKĘ DO RASFF W 2018 R. Z PODZIAŁEM NA ZAGROŻENIA.....	179
TABELA 50 LICZBA POWIADOMIEŃ ZGŁASZANYCH PRZEZ POLSKĘ DO RASFF W 2018 R. Z PODZIAŁEM NA KATEGORIĘ PRODUKTU. ....	180
TABELA 51 ZGŁOSZENIA W RASFF DOT. PRODUKTÓW POCHODZĄCYCH Z POLSKI.....	182
TABELA 52 LICZBA POWIADOMIEŃ ZGŁOSZONYCH DO KPK RASFF W GIS Z PODZIAŁEM POD WZGLĘDEM KATEGORII ZAGROŻENIA .....	184
TABELA 53 POWIADOMIENIA ZGŁOSZONE DO KPK RASFF W GIS Z PODZIAŁEM POD WZGLĘDEM KATEGORII PRODUKTU .....	185
TABELA 54 DZIAŁALNOŚĆ REPRESYJNA PIS .....	187
TABELA 55 GRANICZNA KONTROLA SANITARNA W 2018 R .....	192
TABELA 56 SZCZEGÓŁOWE ZESTAWIENIE LICZBY SANKCJI KARNYCH W PODZIALE NA POSZCZEGÓLNE RODZAJE KONTROLI. ....	194
TABELA 57 SZCZEGÓŁOWE ZESTAWIENIE NIEPRAWIDŁOWOŚCI WYKAZANYCH PODCZAS KONTROLI WPROWADZANIA DO OBROTU I KONFEKCJONOWANIA ŚRODKÓW OCHRONY ROŚLIN	

# ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

## RAPORT ROCZNY 2018

---

W UKŁADZIE KRAJOWYM. ....	195
TABELA 58 SZCZEGÓŁOWE ZESTAWIENIE LICZBY NIEPRAWIDŁOWOŚCI WYKAZANYCH PODCZAS KONTROLI STOSOWANIA ŚRODKÓW OCHRONY ROŚLIN W UKŁADZIE KRAJOWYM. ....	197
TABELA 59 SUBSTANCJE CZYNNY NOTYFIKOWANE W POWIADOMIENIACH RASFF .....	198
TABELA 60 LICZBA PRZYPADKÓW/MIEJSC PRODUKCJI, W KTÓRYCH W 2018 ROKU WYKRYTO OKREŚLONE ORGANIZMY KWARANTANNOWE I REGULOWANE W POSZCZEGÓLNYCH WOJEWÓDZTWACH .....	205
TABELA 61 WYKAZ ORGANIZMÓW KWARANTANNOYCH I REGULOWANYCH WRAZ Z ROŚLINAMI I PRZEDMIOTAMI, NA KTÓRYCH ZOSTAŁY STWIERDZONE TE ORGANIZMY W ROKU 2018.....	207
TABELA 62 LICZBA PRZYPADKÓW/MIEJSC PRODUKCJI, W KTÓRYCH W LATACH 2014–2018 WYKRYTO ORGANIZMY KWARANTANNOWE I REGULOWANE .....	207
TABELA 63 UDZIAŁ PROCENTOWY PRÓBEK O JAKOŚCI NIEZGODNEJ Z PRZEPISAMI LUB DEKLARACJĄ JAKOŚCIOWĄ W STOSUNKU DO PRÓBEK ZBADANYCH PRZEZ LABORATORIA GIJHARS W 2018 ROKU, W RAMACH URZĘDOWEJ KONTROLI ŻYWNOŚCI.....	210
TABELA 64 ZESTAWIENIE LICZBY PARTII OBJĘTYCH KONTROLĄ JAKOŚCI HANDLOWEJ W 2018 R.....	211
TABELA 65 DECYZJE ADMINISTRACYJNE WYDANE PRZEZ ORGANA IJHARS .....	229
TABELA 66 SPOSÓB ROZPATRZENIA ODWOŁAŃ OD DECYZJI ADMINISTRACYJNYCH WNIESIONYCH DO GŁÓWNEGO INSPEKTORA JHARS W 2018 R. ....	234
TABELA 67 ODSETEK LICZBY PARTII ZAKWESTIONOWANYCH W LICZBIE PARTII ZBADANYCH PRODUKTÓW .....	237
TABELA 68 ODSETEK LICZBY PARTII ZAKWESTIONOWANYCH W LICZBIE PARTII ZBADANYCH WYBRANYCH GRUP PRODUKTÓW OBJĘTYCH KONTROLAMI PLANOWYMI I NIEPLANOWYMI.....	245
TABELA 69 ZESTAWIENIE AUDYTÓW PRZEPROWADZONYCH PRZEZ INSPEKCJE WETERYNARYJNĄ W 2018 R. ....	257
TABELA 70 PODSUMOWANIE - LICZBOWA STATYSTYKA DOTYCZĄCA PLANOWANYCH DZIAŁAŃ POAUDYTOWYCH Z PRZEPROWADZONYCH AUDYTÓW W PIW PRZEZ AUDYTORÓW WIW W 2018 R.....	260
TABELA 71 REALIZACJA AUDYTÓW WEWNĘTRZNYCH W PAŃSTWOWEJ INSPEKCJI SANITARNEJ .....	263
TABELA 72 LICZBA SZKOLEŃ I LICZBA PRZESZKOLONYCH PRACOWNIKÓW PIS W 2018 ROKU	

# ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

## RAPORT ROCZNY 2018

---

.....	278
TABELA 73 ZESTAWIENIE SZKOLEŃ ORGANIZOWANYCH PRZEZ GŁÓWNY INSPEKTORAT JAKOŚCI HANDLOWEJ ARTYKUŁÓW ROLNO-SPOŻYWCZYCH.....	285
TABELA 74 ZESTAWIENIE SZKOLEŃ ORGANIZOWANYCH PRZEZ WOJEWÓDZKIE INSPEKTORATY JHARS.....	287
TABELA 75 KONTROLE ORGANÓW URZĘDOWEJ KONTROLI ŻYWNOŚCI W 2018R. – PIS – POZIOM WOJEWÓDZKI .....	304

## SPIS WYKRESÓW

WYKRES 1 LICZBA KONTROLI URZĘDOWYCH PRZEPROWADZONYCH W POSZCZEGÓLNYCH GRANICZNYCH INSPEKTORATACH WETERYNARII W 2018 .....	48
WYKRES 2 PROCENTOWY UDZIAŁ POSZCZEGÓLNYCH ZANIECZYSZCZEŃ MIKROBIOLOGICZNYCH – MIĘSO CZERWONE .....	150
WYKRES 3 PROCENTOWY UDZIAŁ POSZCZEGÓLNYCH ZANIECZYSZCZEŃ MIKROBIOLOGICZNYCH- MIĘSO DROBIOWE .....	151
WYKRES 4 PROCENTOWY UDZIAŁ POSZCZEGÓLNYCH ZANIECZYSZCZEŃ MIKROBIOLOGICZNYCH- PRODUKTY MLECZNE .....	152



# ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

## RAPORT ROCZNY 2018

---

WYKRES 5 PROCENTOWY UDZIAŁ POSZCZEGÓLNYCH ZANIECZYSZCZEŃ- MLEKO SUROWE .....	152
WYKRES 6 PROCENTOWY UDZIAŁ POSZCZEGÓLNYCH ZANIECZYSZCZEŃ-ŻYWNOSĆ ZŁOŻONA .....	153
WYKRES 7 BADANIE PRÓBEK ŚRODOWISKOWYCH POBRANYCH W ZAKŁADACH (GOSPODARSTWACH) .....	153
WYKRES 8 STOSUNEK PROCENTOWY LICZBY PRÓBEK NISPEŁNIAJĄCYCH WYMAGANIA W STOSUNKU DO OGÓLNEJ LICZBY PRÓB POBRANYCH (%).....	165
WYKRES 9 BADANIE PASZ W 2018 ROKU .....	166
WYKRES 10 POCHODZENIE PRODUKTÓW ZGŁASZANYCH DO RASFF PRZEZ PL W 2018 ROKU .....	181
WYKRES 11 POWIADOMIENIA DOT. PRODUKTÓW POCHODZĄCYCH Z POLSKI ZGŁOSZONE Z UWAGI NA OBECNOŚĆ SALMONELLA W LATACH 2015-2018 .....	183
WYKRES 12 KRAJE, KTÓRE ZGŁOSIŁY POWIADOMIENIA RASFF DOT. PRODUKTÓW POCH. Z PL .....	186
WYKRES 13 PROCENT PRÓB PORĄŻONYCH BAKTERIĄ CLAVIBACTER MICHIGANENSIS SSP. SEPEDONICUS .....	200