



03610019

2019-06-12
DU - K2
50 do wida?

NAJWYŻSZA IZBA KONTROLI
Delegatura w Poznaniu

LPO.410.005.01.2019

**W odpowiedzi proszę powołać się
na numer naszego pisma**

Pan
Andrzej Trybusz
Wielkopolski Państwowy
Wojewódzki Inspektor Sanitarny
ul. Noskowskiego 23, 61-705 Poznań

| | | |
|--|------------|--------|
| WOJEWÓDZKA STACJA SANITARNO-EPIDEMIOLOGICZNA W POZNANIU KANCELARIA | | |
| WPLYNEŁ DNIA | 12.06.2019 | P |
| L.dz. | 27.73/18 | zał. - |
| Znak sprawy | | |

WYSTĄPIENIE POKONTROLNE

P/19/086 System bezpieczeństwa obrotu środkami ochrony roślin

I. Dane identyfikacyjne

| | |
|-------------------------------------|---|
| Jednostka kontrolowana | Wojewódzka Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Poznaniu, ul. Noskowskiego 23, 61-705 Poznań (dalej: „WSSE” albo „Wojewódzka Stacja”). |
| Kierownik jednostki kontrolowanej | Andrzej Trybusz – Wielkopolski Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny ¹ (dalej: „Wojewódzki Inspektor”). |
| Zakres przedmiotowy kontroli | <ol style="list-style-type: none">1. Przygotowanie organizacyjne do wykonywania zadań w zakresie nadzoru nad jakością zdrowotną żywności pod kątem pozostałości środków ochrony roślin.2. Realizacja zadań w zakresie nadzoru nad jakością zdrowotną żywności pod kątem pozostałości środków ochrony roślin.3. Skuteczność systemu kontroli pozostałości w żywności środków ochrony roślin.4. Działania informacyjne, promocyjne, edukacyjne w zakresie bezpieczeństwa żywności pod kątem pozostałości środków ochrony roślin. |
| Okres objęty kontrolą | Lata 2016-2018, z wykorzystaniem dowodów sporządzonych przed lub po tym okresie. |
| Podstawa prawna podjęcia kontroli | art. 2 ust. 1 ustawy z dnia 23 grudnia 1994 r. o Najwyższej Izbie Kontroli ² |
| Jednostka przeprowadzająca kontrolę | Najwyższa Izba Kontroli Delegatura w Poznaniu |
| Kontroler | <div style="border: 1px solid red; height: 20px; width: 100%;"></div> <p style="text-align: right;">(akta kontroli str.1-5)</p> |

¹ Od 1 sierpnia 2011 r., Wojewoda Wielkopolski powołał z tym dniem Wojewódzkiego Inspektora w uzgodnieniu z Głównym Inspektorem Sanitarnym pismem nr OA.III-4.2110-40/11 z dnia 26 lipca 2011 r. na okres pięciu lat oraz pismem nr OA.III-2111-1.15.2016.2 z dnia 28 lipca 2016 r. na kolejne pięć lat.

² Dz. U. z 2019 r. poz. 489, dalej: ustawa o NIK.

II. Ocena ogólna³ kontrolowanej działalności

OCENA OGÓLNA

WSSE, zgodnie z wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego (dalej „GIS”), realizowała zadania w zakresie kontroli nad jakością zdrowotną żywności pod kątem pozostałości środków ochrony roślin (dalej „ŚOR”). Struktura i kompetencje WSSE w systemie kontroli ŚOR w żywności stwarzały warunki do realizacji określonych w tym zakresie celów. Wojewódzka Stacja dysponowała kadrami pracowniczą wyznaczoną do sprawowania nadzoru nad badaniem żywności w kierunku pozostałości ŚOR.

W przypadku stwierdzenia żywności niebezpiecznej dla zdrowia Wojewódzki Inspektor podejmował na wniosek PSSE działania i opracowywał powiadomienia do Systemu Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach⁴ (dalej „RASFF”). W jednym przypadku, WSSE jako organ kontroli żywności, nie dotrzymał terminu 48 godzin od momentu otrzymania informacji o zagrożeniu i złożył powiadomienie do RASFF z jednodniowym opóźnieniem. W dwóch przypadkach, przy postępowaniu zgodnym z procedurami RASFF, czas ten wydłużył się do 6 i 9 dni. Było to spowodowane realizacją procedur tworzenia powiadomień pomiędzy WSSE i PSSE⁵. W przypadkach powiadomień o ŚOR w żywności, postępowanie WSSE było zgodne z opracowaną przez GIS instrukcją w sprawie zakresu i sposobu działania krajowego RASFF.

Zadania określone przez GIS znalazły odzwierciedlenie w regulacjach wewnętrznych WSSE poprzez opracowanie i koordynację „Planu pobierania próbek i badania żywności w ramach urzędowej kontroli i monitoringu” z uwzględnieniem ŚOR. Zagadnienia związane z kontrolą ŚOR w opracowanych przez WSSE dla podległych PWIS wytycznych i planach były zgodne z kierunkami działań WSSE. W ramach sprawowanego nadzoru, WSSE prowadziła coroczne szkolenia dla PSSE, które obejmowały m.in. problematykę procedur kontroli żywności opracowanych przez GIS pod kątem spełnienia warunków dotyczących pozostałości ŚOR w żywności oraz kontrole działalności PSSE w omawianym zakresie. WSSE posiadała bazę obiektów produkcji żywności, żywienia i obrotu żywnością, ale nie dysponowało wiedzą w zakresie liczby przedsiębiorstw monitorujących produkcję żywności pod kątem pozostałości pestycydów.

Działania informacyjne w zakresie bezpieczeństwa i jakości żywności w aspekcie pozostałości ŚOR w żywności nie były prowadzone przez WSSE w żadnej grupie społecznej. Nie podejmowano współpracy z organizacjami ekologicznymi lub konsumenckimi zajmującymi się ŚOR. Podejmowanie takich działań mieściło się w zadaniach WSSE określonych w art. 6 w związku z art. 1 pkt 6 oraz art. 2 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej⁶. WSSE podejmowała jedynie jednostkowe działania oświatowo-zdrowotne w zakresie zagrożeń ŚOR poprzez umieszczanie informacji o tych zagrożeniach na własnej stronie internetowej.

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

⁴ System Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach (ang. Rapid Alert System for Food and Feed, w skrócie RASFF) służy do wymiany informacji pomiędzy organami urzędowej kontroli w Europie będącymi członkami tego systemu. Członkami sieci RASFF są punkty kontaktowe RASFF, które reprezentują: Komisję Europejską, Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA), kraje członkowskie UE, kraje członkowskie EFTA (Islandia, Lichtenstein, Norwegia, Szwajcaria). Do systemu wprowadzane są informacje o żywności, paszach i materiałach do kontaktu z żywnością, potencjalnie niebezpiecznych dla zdrowia ludzi, zwierząt lub środowiska i działaniach następczych w wyniku zidentyfikowania takich produktów.

⁵ WSSE była organem pośredniczącym pomiędzy PSSE a systemem RASFF.

⁶ Dz. U. z 2017 r. poz. 1261, ze zm., dalej „ustawa o PIS”.

III. Opis ustalonego stanu faktycznego oraz oceny cząstkowej⁷ kontrolowanej działalności

OBSZAR

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

Opis stanu faktycznego

1.1. Zgodnie z regulaminem organizacyjnym WSSE⁸, w okresie objętym kontrolą sprawowanie nadzoru nad warunkami zdrowotnymi żywności, żywienia oraz materiałami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością sprawował Oddział Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku (od 6 marca 2019 r. Oddział Higieny Żywności i Żywienia), nazywany dalej OHŻ. Do zadań szczegółowych OHŻ należało m.in.:

- koordynowanie działań powiatowych stacji sanitarno-epidemiologicznych (dalej „PSSE”), organizowanie i prowadzenie szkoleń dla pracowników WSSE oraz PSSE w zakresie nadzoru nad żywnością,
- koordynowanie działań związanych z systemem RASFF na szczeblu wojewódzkim oraz dokonywanie oceny ryzyka w ramach tego systemu,
- opracowanie i koordynacja realizacji „Planu pobierania próbek i badania żywności w ramach urzędowej kontroli i monitoringu”, w tym dostarczanie próbek do laboratoriów zewnętrznych wskazanych przez GIS.

Laboratorium Badania Żywności i Przedmiotów Użytku⁹, które wchodziło w skład Laboratorium WSSE nie wykonywało badań w zakresie oznaczeń ŚOR w żywności.

(akta kontroli str. 4-37)

1.2. W „Wytycznych¹⁰ GIS do planowania i działalności PIS” na poszczególne lata objęte kontrolą, w zakresie bezpieczeństwa żywności i żywienia, zobowiązano jednostki organizacyjne PIS m.in. do: realizowania „Planu pobierania próbek do badania żywności w ramach urzędowej kontroli i monitoringu PIS”, koordynowania systemu RASFF oraz współpracowania z jednostkami urzędowej kontroli na terenie nadzorowanego województwa, realizowania Planu rocznego dotyczącego pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego we współpracy z innymi inspekcjami zgodnie z porozumieniem¹¹ z dnia 20 stycznia 2015 r., zapewnienia udziału pracowników WSSE w szkoleniach GIS w zakresie bezpieczeństwa żywności i żywienia, prowadzenia szkoleń pracowników PSSE w tym zakresie.

(akta kontroli str. 448-475)

Na każdy rok objęty kontrolą GIS po uzgodnieniu z Państwowym Zakładem Higieny oraz Instytutem Żywności i Żywienia przekazywał do WSSE „Plan pobierania próbek

⁷ Oceny cząstkowe to oceny działalności w poszczególnych obszarach badań kontrolnych. Ocena cząstkowa może być sformułowana jako ocena pozytywna, ocena negatywna albo ocena w formie opisowej.

⁸ Zarządzenie Dyrektora WSSE w Poznaniu Nr 11/17 z 9 maja 2017 r. w sprawie ustalenia regulaminu organizacyjnego WSSE w Poznaniu zatwierdzonego przez Wojewodę Wielkopolskiego 13 maja 2017 r., zmieniany zarządzeniami Dyrektora WSSE w Poznaniu Nr 9/18 z 27 kwietnia 2018 r., Nr 34/18 z 31 października 2018 r. i Nr 8/19 z 9 marca 2019 r. Wcześniej obowiązywał regulamin organizacyjny wprowadzony zarządzeniem Dyrektora WSSE w Poznaniu Nr 17/12 z 5 czerwca 2012 r., ze zmianami z 11 czerwca 2013 r., 11 lipca 2014 r., 24 czerwca 2017 r. i 29 grudnia 2016 r.

⁹ Laboratorium Badania Żywności i Przedmiotów Użytku posiadało 3 pracownice: chemiczną, mikrobiologię i badania przedmiotów pożytku.

¹⁰ „Wytyczne GIS z dnia 21 września 2015 r. do planowania i działalności PIS w 2016 r.” sygn. GIS-NK-ZN-0320-02/WW/15, „Wytyczne GIS z dnia 21 września 2016 r. do planowania i działalności PIS w 2017 r.” sygn. GIS-NK-ZN-0321-02/WW/16, „Wytyczne GIS z dnia 25 września 2017 r. do planowania i działalności PIS w 2017 r.” sygn. GIS-NK-ZN-0321-01/WW/17,

¹¹ Porozumienie zawarte pomiędzy GIS, Głównym Inspektorem Ochrony Roślin i Nasiennictwa, Głównym Inspektorem Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, Głównym Inspektorem Ochrony Środowiska w sprawie współdziałania podległych Inspekcji w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa żywności pochodzenia roślinnego nazywane dalej „porozumieniem z dnia 20 stycznia 2010 r.”

do badania żywności w ramach urzędowej kontroli i monitoringu dla PIS¹² obejmujący kierunki badań m.in. na pozostałości pestycydów¹³, w którym określono ogólne liczby próbek dla poszczególnych kierunków i zakresów badań w podziale na poszczególne grupy i podgrupy asortymentu w celu opracowania planów dostosowawczych dla każdego województwa i powiatu wraz ze stosownymi wytycznymi określającymi zasady planowania i realizacji planu przez jednostki podległe. Program monitoringu i urzędowej kontroli obejmował pobór i badania próbek krajowych, pochodzących z krajów Unii Europejskiej oraz import z krajów trzecich. Według omawianego programu próbki powinny być pobierane losowo z obrotu na etapach umożliwiających identyfikację producenta lub importera oraz kraju pochodzenia. Plan pobierania próbek przygotowany dla każdego województwa powinien zakładać pobranie i przebadanie danego asortymentu równomiernie w ciągu całego roku. Podstawę doboru pestycydów do badań stanowi skoordynowany program monitoringu Unii Europejskiej oraz w przypadku urzędowej kontroli i monitoringu krajowego zakres badań został rozszerzony o pestycydy zarejestrowane do stosowania w Polsce. Do badań próbek na pozostałości ŚOR z podziałem na konkretne asortymenty żywności wyznaczono pięć laboratoriów w Warszawie, Łodzi, Wrocławiu, Opolu i Rzeszowie.

(akta kontroli str. 38-123)

Na każdy rok objęty kontrolą OHŻ opracowywało „Wytyczne do planowania i działalności dla PSSE w województwie wielkopolskim”.

Zagadnienia związane z kontrolą ŚOR w żywności w opracowanych przez WSSE dla podległych PSSE wytycznych i planach były zgodne z kierunkami działań WSSE. Nie zostały zaliczone do zadań ważnych, objętych szczególnym nadzorem przez WSSE, ponieważ jak wyjaśnił Wojewódzki Inspektor, w latach 2016-2018 w ramach planu poboru próbek zaplanowano 18720 próbek w zakresie oznaczeń chemicznych i mikrobiologicznych – odpowiednio w 2016 r. – 6087 próbek, w 2017 r. – 6240 i 2018 r. – 6393 próbki. Realizacja planu poboru próbek w zakresie wyłącznie oznaczeń pestycydów w żywności stanowiła 2,5% całości zaplanowanych próbek. Wojewódzki Inspektor wskazał, że analiza badań próbek żywności, we wskazanych latach, w zakresie pozostałości pestycydów wskazywała, iż powyższe zadanie nie stanowiło głównego zagrożenia w zakresie nadzoru nad żywnością prowadzonego przez organy PIS w województwie wielkopolskim.

(akta kontroli str. 38-123,478-503, 643-648)

1.3. Według opisu karty stanowiska do zakresu obowiązków dwóch pracowników¹⁴ OHŻ w zakresie ochrony żywności należało m.in.: koordynowanie działań kontrolnych, prowadzenie postępowań administracyjnych, przeprowadzenie kontroli oraz pobór próbek żywności, problematyka zanieczyszczenia żywności, kontrola działalności PSSE w zakresie nadzoru sanitarnego nad żywnością i żywieniem

W latach 2016 - 2018 w szkoleniach¹⁵ pracowników obejmujących zagadnienia ŚOR uczestniczył każdorazowo jeden pracownik WSSE, starszy asystent OHŻ, odpowiedzialny za sprawowanie nadzoru nad bezpieczeństwem żywności. Szkolenia pracowników WSSE organizowane przez GIS z zakresu bezpieczeństwa żywności w zakresie pozostałości ŚOR dotyczyły wymagań dotyczących pobierania

¹² Plany te zostały przekazane przez GIS: na rok 2016 pismem z dnia 11 stycznia 2016 r. i odpowiednio na 2017 r. – 29 grudnia 2016 r., na 2018 r. – 28 grudnia 2017 r.

¹³ Pestycydy (środki ochrony) - roślin substancje lub ich mieszaniny przeznaczone do zwalczania wszelkiego rodzaju plag (gryzonie, owady, roztocza, mięczaki, chwasty, grzyby itp.). Przenikają one do roślin lub pozostają na ich powierzchni przez określony czas, tzw. okres karencji. W tym czasie nie wolno dokonywać zbiorów i spożywać produktów rolnych z upraw, gdzie były wykonywane opryski. Pozostałości pestycydów w żywności lub wodzie mogą, oprócz zatrucia ostrego, powodować skutki odległe w czasie. Przyczyniają się do występowania chorób nowotworowych, zmian genetycznych i zmian rozwojowych płodu.

¹⁴ Pracownicy OHŻ zatrudnieni na stanowisku młodszy asystent i starszy asystent (równocześnie osoba ta pełniła w zastępstwie funkcję zastępcy kierownika OHŻ).

¹⁵ Szkolenia te odbyły się w Warszawie 27 września 2018 r. i 4 grudnia 2018 r., a wcześniej 17-20 maja 2016 r. w Chorzowie i 18 grudnia 2017 r. w Poznaniu.

próbek żywności w kierunku pestycydów, podstawowych informacji pozostałości pestycydów w żywności oraz realizacji planów Inspekcji Sanitarnej w tym zakresie.

(akta kontroli str. 205-222, 557-578)

1.4. W opracowanych planach kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością w ramach urzędowej kontroli i monitoringu dla WSSE i PSSE uwzględniono badanie pozostałości ŚOR w żywności. Plan obejmował pobranie przez PSSE i przebadanie na obecność pestycydów w laboratoriach wykonujących te badania produktów pochodzenia roślinnego w tym owoców i warzyw następujących ilości próbek: w 2016 r. - 150, a w latach 2017 - 2018 po 155.

W ramach otrzymanego od GIS „Planu działania dotyczącego produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego” (dalej „Plan”) w sprawie współdziałania¹⁶ PIS, Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa (dalej „PIORiN”), Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, Inspekcji Ochrony Środowiska w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa żywności pochodzenia roślinnego, na lata objęte kontrolą powołano zespół roboczy ds. realizacji tego Planu składający się z przedstawicieli wymienionych wyżej Inspekcji. Zespół ten ustalał coroczny plan wspólnych kontroli w województwie wielkopolskim w obiektach pierwotnej produkcji żywności oraz w obiektach produkcji nasion i kielków. Zgodnie z powyższym Planem do zadań PIS należało pobieranie próbek do badania żywności w ramach urzędowej kontroli dla PIS jak najbliższej etapu produkcji pierwotnej¹⁷ w celu badania metali szkodliwych oraz azotanów, a określenia POŚ było zadaniem PIORiN. Z tytułu realizacji Planu zaplanowano w obiektach produkcji pierwotnej żywności na 2016 r. - 38 wspólnych kontroli i odpowiednio na 2017 r. - 38 i na 2018 r. – 58. Badanie próbek pozostałości ŚOR przewidziano dla wszystkich PSSE znajdujących się na terenie działania WSSE dla zadań wynikających z realizacji Planu. Przy planowaniu rozdziału próbek pomiędzy poszczególne PSSE brano pod uwagę stopień zaludnienia w danym powiecie oraz liczbę obiektów nadzorowanych przez PSSE (liczbę obiektów ujętych w rejestrze). W przypadku powiadomień w ramach systemu wczesnego ostrzegania o niebezpiecznej żywności oraz działań interwencyjnych w planie uwzględniono wykonanie dodatkowych poborów produktów do badań¹⁸.

(akta kontroli str. 38-123, 389-447, 643-648)

Stwierdzone
nieprawidłowości

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

OCENA CZĄSTKOWA

Struktura i kompetencje WSSE w systemie kontroli ŚOR w żywności stwarzały warunki do realizacji określonych w tym zakresie celów. Wojewódzka Stacja dysponowała kadrą pracowniczą wyznaczoną do sprawowania nadzoru nad badaniem żywności w kierunku pozostałości ŚOR. Zadania określone przez GIS znalazły odzwierciedlenie w regulacjach wewnętrznych WSSE poprzez opracowanie i koordynację „Planu pobierania próbek i badania żywności w ramach urzędowej kontroli i monitoringu” z uwzględnieniem ŚOR. Zagadnienia związane z kontrolą ŚOR zawarte w opracowanych przez WSSE wytycznych i planach dla podległych PSSE były zgodne z kierunkami działań WSSE.

¹⁶ Omawiany Plan realizowano w ramach porozumienia omawianych inspekcji zawartego w dniu 20 stycznia 2015 r.

¹⁷ Pobór na etapie produkcji pierwotnej oznaczał pobór prób jak najbliższej etapu produkcji t. gdzie jest to możliwe u rolników po zbiorze, w hurtowniach, na giełdach lub w skupach.

¹⁸ W planie działalności WSSE planowano wykonanie dodatkowych poborów w wysokości 30% wykonywanych planowych zadań.

2. Realizacja przez Inspektora Sanitarnego zadań w zakresie nadzoru nad jakością zdrowotną żywności pod kątem pozostałości środków ochrony roślin.

Opis stanu faktycznego

2.1. W latach 2016-2018 przebadano łącznie 468 próbek ŚOR w zakresie pozostałości pestycydów, z tego:

- w 2016 r. – 150 próbek (planowano 150),
- w 2017 r. – 158 próbek (w tym 155 planowanych i 3 wynikające z powiadomień),
- w 2018 r. – 160 próbek (w tym 155 planowanych i 5 wynikające z powiadomień GIS).

Spośród 468 zbadanych próbek - 6 wskazywało na przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu (dalej „NDP”) dla pestycydów¹⁹, co stanowiło 1,2% pobranych prób (odpowiednio 0,65% w 2016r., 1,2% w 2017r. i 1,8% w 2018r.). Z PSSE województwa wielkopolskiego, w latach 2016-2018, w ramach systemu RASFF przesłano sześć powiadomień informacyjnych o przekroczeniu NDP ŚOR w żywności:

- w 2016 r. PSSE w Śremie stwierdziła przekroczenie NDP dla dimetoatu w kapuście pekińskiej pochodzącej z gospodarstwa warzywniczego w powiecie średzkim²⁰,
- w 2017 r. PSSE w Rawiczu stwierdziła przekroczenie NDP dla chlorpiryfosu w sałacie lodowej²¹, której producentem było przedsiębiorstwo z Hiszpanii, a PSSE w Wolsztynie stwierdziła przekroczenie NDP dla chlorpiryfosu etylowego w pszenicy²² pochodzącego z gospodarstwa rolnego w powiecie wolsztyńskim,
- w 2018 r. PSSE w Poznaniu stwierdziła przekroczenie NDP dla chlorpiryfosu w sałacie masłowej²³, której producentem było przedsiębiorstwo z powiatu proszowickiego w województwie małopolskim, a PSSE w Jarocinie stwierdziła przekroczenie NDP dla chlorpiryfosu w brokułach²⁴, której producentem było gospodarstwo rolne w powiecie konińskim i w nektarynkach (RED GOLD pochodzących z Włoch)²⁵ dla chlorpiryfosu etylowego.

W przypadku kontroli z poborem prób produktów u których stwierdzono przekroczenie NDP w kierunku ŚOR (pestycydów):

- czas od dnia kontroli (i poboru prób do badań) do dnia otrzymania wyników wynosił od 16 do 32 dni, z czego najwięcej czasu zajmowały badania laboratoryjne trwające od 14 do 29 dni,
- w przypadku badań brokułów w 2018 r. przez PSSE w Jarocinie powiadomienie do systemu RASFF wysłano po 6 dniach od daty otrzymania informacji o stwierdzonym przekroczeniu NDP²⁶, a w przypadku badań nektarynek (RED

¹⁹ Wymagania w zakresie NDP dla ŚOR są określone w rozporządzeniu (WE) nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniającego dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. UE L 70 z 16.03.2005, s. 1, ze zm.).

²⁰ Kontrola z poborem prób została przeprowadzona 20.09.2016 r., przyjęcie prób do badania w laboratorium – 20.09.2016 r., badania laboratoryjne ukończono – 18.10.2016 r., sprawozdanie z pomiarów przekazano 19.10.2016 r.

²¹ Kontrola z poborem prób została przeprowadzona 16.11.2017 r., przyjęcie prób do badania w laboratorium – 21.11.2017 r., badania laboratoryjne ukończono 15.12.2017 r., sprawozdanie z pomiarów przekazano 18.12.2017 r.

²² Kontrola z poborem prób została przeprowadzona 24.11.2017 r., przyjęcie prób do badania w laboratorium – 28.11.2017 r., badania laboratoryjne ukończono 13.12.2017 r., sprawozdanie z pomiarów przekazano 14.12.2017 r.

²³ Kontrola z poborem prób została przeprowadzona 03.10.2018 r., przyjęcie prób do badania w laboratorium – 03.10.2018 r., badania laboratoryjne ukończono 17.10.2018 r., sprawozdanie z pomiarów przekazano 18.10.2018 r.

²⁴ Kontrola z poborem prób została przeprowadzona 20.06.2018 r., przyjęcie prób do badania w laboratorium – 26.06.2018 r., badania laboratoryjne ukończono 25.07.2018 r., sprawozdanie z pomiarów przekazano 26.07.2018 r.

²⁵ Kontrola z poborem prób została przeprowadzona 01.08.2018 r., przyjęcie prób do badania w laboratorium – 03.08.2018 r., badania laboratoryjne ukończono 21.08.2018 r., sprawozdanie z pomiarów przekazano 22.08.2018 r.

²⁶ PPIS w Jarocinie wyniki badań otrzymał w dniu 26 lipca 2018 r., powiadomienie utworzone przez PPIS zostało dnia 27 lipca (piątek) dotyczące brokuł zostało przekazane w dniu 30 lipca 2018 r. (poniedziałek) do WSSE i następnie zostało w dniu 31 lipca 2018 r. (wtorek) przekazane przez WSSE do KPK systemu RASFF w GIS.

GOLD) dla chlorpiryfosu etylowego po 9 dniach od daty otrzymania informacji o stwierdzonym przekroczeniu NDP²⁷, co spowodowane było realizacją procedur tworzenia powiadomień pomiędzy WSEE i PSSE. W pozostałych przypadkach powiadomienia zostały przekazane w terminie do 2 dni od czasu otrzymania wyników badań laboratoryjnych.

(akta kontroli str. 38-123, 223-373, 504-523, 524-539, 540-556)

WSSE ponosiła znaczące wydatki na zlecane badania laboratoryjne próbek ŚOR. W 2018 r. łączny koszt poniesiony na badania 160 próbek w celu oznaczenia pozostałości ŚOR wyniósł 94,8 tys. zł²⁸ (w tym czasie koszty całkowite WHŻ za badanie próbek w laboratoriach zewnętrznych wyniosły ok. 190 tys. zł). Koszt badań w kierunku pestycydów stanowił ok. 50% kosztów poniesionych na badania wszystkich próbek, podczas gdy udział próbek żywności badanych w zakresie pestycydów stanowił ok. 1/3 wszystkich próbek. Koszty te nie obejmowały kosztów materiałowych i osobowych, tj. m.in. zakupu paliwa, zużycia samochodu, delegacji lub noclegu pracowników oraz kosztów związanych z przygotowaniem próbek do wysyłki.

(akta kontroli str. 717-718)

2.2 W latach 2016-2018 WSSE nie zmieniało kierunków i zakresów badań pozostałości ŚOR w żywności w rocznych planach pobierania próbek do badań z terenu województwa wykonywanych w laboratorium WSSE. W latach tych dodatkowe pobory żywności z uwagi na obecność ŚOR wykonano tylko na skutek powiadomień GIS, w których GIS zobowiązał WSSE w 2017 r. do oceny próbek jaj kurzych i mięsa drobiowego w zakresie oznaczania pozostałości fipronilu – 3 próbki oraz w 2018 r. do kontroli i poboru próbek warzyw w kierunku oznaczania pestycydów – 5 próbek. Z tego względu plan poboru próbek ulegał poszerzeniu. Laboratorium WSSE nie wykonywało badań w zakresie ŚOR i nie posiadało akredytacji w zakresie tych badań.

(akta kontroli str. 643-648, 672-711)

2.3. W latach 2016-2018 WSSE realizowała dla pracowników OHŻ i przedstawicieli wszystkich PSSE województwa wielkopolskiego coroczne szkolenia, które obejmowały m.in. problematykę procedur kontroli żywności opracowanych przez GIS pod kątem spełnienia warunków dotyczących pozostałości ŚOR w żywności oraz w formie wideokonferencji omówienie wytycznych do planu pobierania próbek i ocenę prowadzonego nadzoru w pionie OHŻ.

W ramach nadzoru nad działalnością PSSE województwa wielkopolskiego WSSE prowadziła kontrole kompleksowe działalności PSSE, jako całości oraz kontrole problemowe w PSSE z zakresu danej tematyki w ramach sprawowanego nadzoru nad produkcją i obrotem żywności. Kontrole te dotyczyły m.in. oceny funkcjonowania systemu RASFF w podległych PSSE i obejmowały tematykę ŚOR oraz prowadzonych badań w kierunku oznaczania pestycydów. Łącznie w latach 2016 - 2018 zaplanowano i wykonano 18 kontroli problemowych PSSE w pionie OHŻ oraz 23 kontrole kompleksowe działalności PSSE.

(akta kontroli str. 124-204, 498-522, 573-578, 579-602-633)

2.4. W latach 2016-2018 do WSSE wpłynęło jedno pismo GIS w zakresie wskazanego przez klienta zanieczyszczenia pestycydami produktu pn.: jagoda

²⁷ PPIS w Jarocinie otrzymał w dniu 22 sierpnia 2018 r. PPIS w Jarocinie przeprowadził postępowanie wyjaśniające przesyłając w dniu 24 sierpnia 2018 r. informację do PPIS w Ożarowie Mazowieckim właściwemu ze względu na siedzibę importera, w dniu 27 sierpnia otrzymano odpowiedź zwrotną. Powiadomienie zostało utworzone przez PPIS w Jarocinie 27 sierpnia 2018 r. (poniedziałek) i przesłane do WSSE. Do KPK systemu RASFF zostało przesłane 30 sierpnia 2018 r. (czwartek).

²⁸ Od lipca 2013 r. płatności za badania laboratoryjne realizowane są z udziałem stawki podatku VAT 23%. Plan poboru próbek w ramach urzędowej kontroli i monitoringu żywności realizowany jest w ciągu całego roku, wymusza to płatność za badania w sposób cykliczny po ich przebadaniu.

kamczacka. Sprawa została wyjaśniona przez PSSE w Poznaniu po otrzymanych informacjach od dystrybutora produktu w dużej ogólnopolskiej sieci sklepów spożywczych, której centrum zarządzania znajduje na terenie powiatu objętym nadzorem sanitarnym przedmiotowego PSSE. Przedstawiciele sieci sklepów posiadali własne badania próbek danej partii jagody, które nie wykazywały występowania przekroczeń NDP dla ŚOR. Innych skarg, wniosków i petycji w analizowanym okresie nie odnotowano.

(akta kontroli str. 271, 374-388, 643-648)

Stwierdzone
nieprawidłowości

W działalności kontrolowanej jednostki w przedstawionym wyżej zakresie stwierdzono następującą nieprawidłowość:

Nie dotrzymano wymaganego terminu wprowadzenia do systemu RASFF powiadomień o zagrożeniu spowodowanym przekroczeniem NDP dla ŚOR w żywności. Zgodnie z zatwierdzonymi w 2010 r. przez GIS „Procedurami funkcjonowania systemu wczesnego ostrzegania o niebezpiecznej żywności i paszach (RASFF)” oraz z art. 3 Rozporządzenia Komisji (UE) Nr 16/2011 z dnia 10 stycznia 2011 r. ustanawiającej środki wykonawcze dla systemu wczesnego ostrzegania o niebezpiecznych produktach żywnościowych i środkach żywienia zwierząt²⁹, powiadomienia o zagrożeniu w systemie RASFF rozsyłane powinny być w każdym przypadku w ciągu 48 godzin od momentu otrzymania przez organ kontroli żywności informacji o zagrożeniu.

Powiadomienia o przekroczeniu NDP środkami ochrony roślin (dalej „ŚOR”) w żywności WSSE wprowadzało do systemu RASFF po uzyskaniu informacji o ponadnormatywnych wynikach badań w kierunku pestycydy przeprowadzanych przez akredytowane laboratorium. W jednym przypadku powiadomienie to wprowadzono z jednodniowym opóźnieniem w stosunku do wymaganego 48-godzinnego terminu od czasu przekazania przez laboratorium ponadnormatywnych wyników badań (w sierpniu 2018 r. PSSE w Jarocinie stwierdziło przekroczenie NDP w nektarynkach dla chlorpiryfosu etylowego). Wojewódzki Inspektor wyjaśnił, że opóźnienie było wynikiem splotu sytuacji związanych z nieobecnością w dniach 24 – 29 sierpnia 2018 r. osób zajmujących się działaniami w systemie RASFF.

(akta kontroli str. 291-342, 634-638, 713-717)

OCENA CZĄSTKOWA

WSSE zgodnie z wytycznymi GIS realizowała zadania w zakresie kontroli nad jakością zdrowotną żywności pod kątem pozostałości ŚOR. Zgodnie z planem nadzorowane PSSE wykonywały kontrole i pobór prób w omawianym zakresie, mimo znaczących wydatków ponoszonych na ten cel. W przypadku stwierdzenia żywności niebezpiecznej dla zdrowia Wojewódzki Inspektor podejmował działania i opracowywał powiadomienia do systemu RASFF. W jednym przypadku WSSE jako organ kontroli żywności nie dotrzymał terminu 48 godzin od momentu otrzymania informacji o zagrożeniu i złożył powiadomienie do RASFF z jednodniowym opóźnieniem. W ramach prowadzonego nadzoru WSSE prowadziła coroczne szkolenia, które obejmowały m.in. problematykę procedur kontroli żywności opracowanych przez GIS pod kątem spełnienia warunków dotyczących pozostałości ŚOR w żywności oraz kontrole działalności PSSE w omawianym zakresie.

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

Opis stanu
faktycznego

3.1. W okresie objętym kontrolą obecność ŚOR w żywności była przedmiotem 44 powiadomień składanych przez GIS, Inspektoraty Inspekcji Sanitarnej oraz

²⁹ Dz. U. UE L z 2011 r. Nr 6 poz. 7.

PIORiN w ramach systemu RASFF i tak do WSSE i PSSE województwa wielkopolskiego przekazano:

- w 2016 r. – 9 powiadomień, w tym 3 w trybie alarmowym,
- w 2017 r. – 16 powiadomień, w tym 2 w trybie alarmowym,
- w 2018 r. – 20 powiadomień, w tym 2 w trybie alarmowym.

Powiadomienia w systemie RASFF na obecność ŚOR wprowadzane były przez terenowe organy Inspekcji Sanitarnej, krajowy punkt kontaktowy systemu GIS, a w jednym przypadku przez PIORiN. W wyniku powiadomień od pomiotów zlokalizowanych poza województwem wielkopolskim odpowiednie, pod względem lokalizacji, PSSE podejmowały czynności kontrolne. Czas rozpoczęcia kontroli PSSE od daty otrzymanej informacji z systemu RASFF wynosił na ogół do 2 dni (w 2016 r. czas ten po jednym przypadku wyniósł – 3 dni oraz 4 dni). W wyniku podjętych kontroli najczęściej ustalano, że produkt nie znajdował się w obrocie³⁰ lub został z niego wycofany³¹. Na ogół były to produkty o krótkim czasie do spożycia (np. sałata lodowa, rucola i masłowa, pomidor, brokuły, papryka, kapusta pekińska, kalafior, seler) lub owoce importowane (10 przypadków).

W przypadkach powiadomień, których przyczyną były ŚOR w żywności, postępowanie WSSE było zgodne z opracowaną przez GIS instrukcją w sprawie zakresu i sposobu działania krajowego RASFF.

Badania pobranych próbek żywności dokonywano w laboratorium akredytowanym wskazanym przez GIS. W przypadku przekroczenia NDP dla pestycydu, PSSE opracowywała powiadomienie alarmowe lub informacyjne dla danej partii kwestionowanego produktu i przesyłała takie powiadomienie do WSSE w celu umieszczenia w systemie RASFF Krajowego Punktu kontaktowego (dalej „KPK”) przy GIS oraz określenia ryzyka i stopnia narażenia dla konsumentów. GIS, posiłkując się opinią Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego - Państwowego Zakładu Higieny w Warszawie (dalej „PZH”) dokonywał oceny ryzyka i stopnia ewentualnego narażenia na szkodliwy czynnik stwierdzony w badanym produkcie, jednoznacznie wskazując na zagrożenie, które może wpływać na zdrowie czy życie konsumentów produktu. W powiadomieniu w systemie RASFF umieszczano dokumentację określającą ilość kwestionowanych produktów w danej partii oraz listy dystrybucyjne wskazujące miejsce, do którego dany środek spożywczy trafił (do jakiego konkretnego odbiorcy).

(akta kontroli str. 524-556, 649-655)

3.2. Pod nadzorem Inspekcji Sanitarnej województwa wielkopolskiego w latach objętych kontrolą znajdowało się ponad 43 tysiące obiektów³² produkcji, żywienia i obrotu żywnością³³, a także producentów i dystrybutorów materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością i produktów kosmetycznych.

WSSE nie dysponowało wiedzą w zakresie liczby przedsiębiorstw monitorujących produkcję żywności pod kątem pozostałości pestycydów. Wojewódzki Inspektor wyjaśnił, że zgodnie z art. 1 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) 852/2004 oraz art. 17 rozporządzenia (WE) 178/2002 obowiązek zapewnienia bezpieczeństwa żywności produkowanej i wprowadzanej do obrotu ciąży na przedsiębiorcy. W tym, także zakresie przedsiębiorcy są zobowiązani do wdrożenia

³⁰ W 2016 r. – 7 przypadków, w 2017 r. - 9 przypadków, w 2018 r. – 8 przypadków.

³¹ W 2017 r. - 2 przypadki, w 2018 r. – 7 przypadków.

³² Liczba obiektów pod nadzorem Inspekcji Sanitarnej w prowadzonym rejestrze w 2016r. – 43436 podmiotów i odpowiednio w 2017r. – 44708 i w 2018 r.- 45648

³³ Liczba obiektów produkcji żywności: w 2016 r. – 6999, 2 2017 r -7606, w 2018 r. -7923. Liczba obiektów obrotu żywnością (w tym sklepy spożywcze: w 2016 r. – 25464 (13205), w 2017 r. – 2756 (12932), w 2018 r. – 23112 (12723). Liczba obiektów żywienia zbiorowego otwartego (w tym zakłady małej gastronomii): w 2016 r. - 6820 (3936), w 2017 r. – 7395 (4437), w 2018 r. – 7088 (4605). Liczba obiektów żywienia zbiorowego zamkniętego (w tym bloki żywienia w szpitalach, bloki żywienia w domach opieki społecznej): w 2016 r. – 3694 (92, 143), w 2017 r. – 3785 (89, 145), w 2018 r. – 4009 (90, 147).

i stosowania systemów zapewniających bezpieczeństwo żywności opartych na zasadach Dobrej Praktyki Produkcyjnej/Higienicznej, czy systemie HACCP (system analizy zagrożeń i krytyczne punkty kontroli – jeżeli ocena zagrożeń wymaga kontroli i badań produktu w zakresie oceny pozostałości pestycydów takie działania przedsiębiorca wdraża). Według Inspektora Wojewódzkiego brak jest, także informacji w zakresie liczby oraz kompetencji laboratoriów, z których korzystają producenci żywności zlecający badania pozostałości. W ocenie Inspektora Wojewódzkiego najważniejszym wyróżnikiem badań realizowanych przez przedsiębiorców jest zapewnienie badań akredytowanych przez niezależne instytucje badawcze.

(akta kontroli str. 524-556, 649-655)

3.3. Zgodnie z zaleceniami porozumienia zawartego w dniu 20 stycznia 2015 r., na poszczególne lata objęte kontrolą powołany został zespół roboczy ds. realizacji planu działania w zakresie produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego. Przewodniczącą zespołu była zastępca Wojewódzkiego Inspektora, a członkami zespołu było: trzech pracowników OHŻ, dwóch pracowników Wojewódzkiej Inspekcji Ochrony Środowiska, dwóch pracowników Wojewódzkiej Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych (dalej „WIORiN”) i jeden pracownik Wojewódzkiej Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno - Spożywczych. Zespół ten ustalał szczegółowy plan wspólnych kontroli³⁴ oraz m.in. zasady przekazywania przez organy Inspekcji Sanitarnej informacji organom WIORiN o przekroczeniach NDP środków ochrony roślin, żywności pochodzenia roślinnego w ramach systemu RASFF, w celu wykonania przez PIORiN działań zgodnie z procedurami tego systemu. Końcowe raporty z realizacji rocznych planów w zakresie produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego były przekazywane przez zastępcę Wojewódzkiego Inspektora do GIS oraz do wiadomości uczestniczących w nim wojewódzkich inspekcji.

W okresie objętym kontrolą, WSSE informował PIORiN i WIORiN, na skutek powiadomień składanych w systemie RASFF o obecności ŚOR w żywności pochodzącej z terenu województwa wielkopolskiego. W 2016 r. przekazano jedną taką informację, w 2017 r. pięć, a w 2018 r. - 2 zgłoszenia. W 2016 r. PIORiN powiadomił WSSE o stwierdzeniu ponadnormatywnych wartości na plantacji chrzanu. W wyniku podjętych działań kontrolnych Inspekcji Sanitarnej, stwierdzono, że w związku z niekorzystnymi warunkami atmosferycznymi (susza), plantacja została zlikwidowana poprzez zaoranie.

Ponadto, o stwierdzonych w ramach monitoringu żywności pochodzącej z upraw na terenie województwa wielkopolskiego przekroczeniach NDP, powiadamiana była PIORiN (wraz z informacją o ocenie ryzyka przygotowaną przez PZH).

(akta kontroli str. 240-241, 269-271, 364-365, 389 – 447, 649-655)

3.4. W zakresie pozostałości ŚOR w żywności w latach 2016-2018 nie było przypadków nakładania kar pieniężnych. Powiatowi inspektorzy sanitarni nie występowali do WSSE z wnioskami³⁵ o nałożenie tego rodzaju sankcji. Nie kierowano zawiadomień w trybie art. 96 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia z uwagi na brak tego typu zdarzeń dotyczących pozostałości pestycydów w żywności.

(akta kontroli str. 643-648)

³⁴ Przeprowadzanie wspólnych kontroli w obiektach produkcji pierwotnej żywności oraz produkcji nasion do kiełkowania i kiełków dotyczył badań i kontroli w kierunku zanieczyszczeń metali ciężkimi oraz azotanów..

³⁵ Wnioski, takie dotyczą braku przestrzegania art. 103 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2018 r. poz. 1541, ze zm.); w szczególności braku rejestracji bądź zatwierdzenia działalności związanej z produkcją, obrotem żywnością, niewłaściwym oznakowaniem środków spożywczych, działalnością niezgodnie z wydaną decyzją o zatwierdzenie zakładu.

Stwierdzone
nieprawidłowości

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

OCENA CZĄSTKOWA

W wyniku powiadomień od pomiotów zlokalizowanych poza województwem wielkopolskim, odpowiednie SSE podejmowały czynności kontrolne. WSSE nie dysponowało wiedzą w zakresie liczby przedsiębiorstw monitorujących produkcję żywności pod kątem pozostałości pestycydów. Posiadała jedynie bazę obiektów produkcji żywności, żywienia i obrotu żywnością. Zgodnie z zaleceniami porozumienia zawartego w dniu 20 stycznia 2015 r. powołano zespół roboczy ds. realizacji planu działania w zakresie produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego, w ramach którego m.in. informowano o powiadomieniach składanych w systemie RASFF dotyczących obecności ŚOR w żywności pochodzącej z terenu województwa wielkopolskiego.

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

Opis stanu
faktycznego

W 2015 r. w związku z tematem przewodnim Światowego Dnia Zdrowia³⁶, WSSE opracowała informację na temat bezpieczeństwa żywności. Dotyczyła ona m.in. ochrony przed ryzykiem zatrucia żywności, chorobami przenoszonymi drogą pokarmową, działań które muszą być podejmowane na wszystkich etapach produkcji lub obrotu żywnością aby była ona bezpieczna dla życia i zdrowia. Informację zamieszczono na stronie internetowej WSSE w zakładce dotyczącej promocji zdrowia i zanieczyszczeń żywności³⁷. Wśród zagrożeń wywołanych zanieczyszczeniami żywności, w akapicie dotyczącym zanieczyszczeń chemicznych przedstawiono przyczyny występowania w żywności pozostałości pestycydów i związanych z nimi zagrożeń dla zdrowia człowieka³⁸.

W ramach prowadzonej przez WSSE działalności oświatowo – zdrowotnej, tematyka bezpieczeństwa i jakości żywności pod kątem pozostałości ŚOR nie była poruszana w żadnej grupie społecznej. WSSE nie współpracowała z organizacjami ekologicznymi konsumenckimi zajmującymi się ŚOR. Wojewódzki Inspektor wyjaśnił, że WSSE prowadzi systematyczne działania informacyjne dotyczące racjonalnego odżywiania w aspekcie zapobiegania nadwadze i otyłości wśród młodzieży ze szkół. Wynikały one z programów o zasięgu krajowym, inicjowanych przez Główny Inspektorat Sanitarny i wojewódzkich, opracowanych przez Wojewódzką Stację Sanitarno-Epidemiologiczną w Poznaniu.

(akta kontroli str. 639-642)

Stwierdzone
nieprawidłowości

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

OCENA CZĄSTKOWA

WSSE podejmowała jednostkowe działania oświatowo-zdrowotne w zakresie zagrożeń ŚOR poprzez umieszczanie informacji o zagrożeniach na własnej stronie internetowej. Kompleksowa działalność informacyjna dotycząca pozostałości w żywności ŚOR nie była prowadzona.

³⁶ Informacja była przygotowana przez WSSE w 2015 r. w związku z tematem przewodnim Światowego Dnia Zdrowia obchodzonego co roku w dniu 7 kwietnia - „bezpieczeństwo żywności”.

³⁷ Zakładka jest dostępna na stronie internetowej WSSE pod adresem: <https://wsse-poznan.pl/images/pliki-do-pobrania/promocja-zdrowia/zanieczyszczenia-zywnosci.pdf>.

³⁸ Informacja o zagrożeniach umieszczona w zakładce WSSE informuje, że „Pestycydy - substancje lub ich mieszaniny przeznaczone do zwalczania wszelkiego rodzaju plag (gryzonie, owady, roztocza, mięczaki, chwasty, grzyby itp.). Przenikają one do roślin lub pozostają na ich powierzchni przez określony czas, tzw. okres karencji. W tym czasie nie wolno dokonywać zbiorów i spożywać produktów rolnych z upraw, gdzie były wykonywane opryski. Pozostałości pestycydów w żywności lub wodzie mogą, oprócz zatruć ostrej, powodować skutki odległe w czasie. Przyczyniają się do występowania chorób nowotworowych, zmian genetycznych i zmian rozwojowych płodu.”

IV. Uwagi i wnioski

Wnioski

W związku ze stwierdzoną nieprawidłowością, Najwyższa Izba Kontroli, na podstawie art. 53 ust. 1 pkt 5 ustawy o NIK, wnioskuje o zwiększenie nadzoru nad podległymi PSSE w celu wyeliminowania przypadków przekroczeń dopuszczalnych terminów zgłoszeń do Systemu Wczesnego Ostrzegania RASFF.

V. Pozostałe informacje i pouczenia

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

Prawo zgłoszenia
zastrzeżeń

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

Obowiązek
poinformowania
NIK o sposobie
wykorzystania uwag
i wykonania wniosków

Zgodnie z art. 62 ustawy o NIK należy poinformować Najwyższą Izbę Kontroli, w terminie 21 dni od otrzymania wystąpienia pokontrolnego, o sposobie wykonania wniosku pokontrolnego oraz o podjętych działaniach lub przyczynach niepodjęcia tych działań.

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

Poznań, dnia 7 czerwca 2019 r.

Najwyższa Izba Kontroli
Delegatura w Poznaniu

Kontroler

Dyrektor

Główny specjalista kontroli
państwowej

podpis

podpis