

## Konieczne usprawnienie działań inspekcji

---

# Bezpieczeństwo żywności na polskim rynku

**PRZEMYSŁAW SZEWCZYK, MARCIN KUZAN**

---

*Bezpieczeństwo żywności, zarówno z perspektywy konsumenta, jak i sprawnie funkcjonującego państwa należy do spraw najważniejszych. Odpowiednio zorganizowane służby powinny skutecznie zapobiegać wprowadzaniu na rynek produktów niedostatecznej jakości, zwłaszcza zagrażających zdrowiu. W działającym w Polsce systemie kompetencje w tym obszarze są rozdzielone między kilka instytucji, co nie sprzyja ich sprawnemu działaniu. Problemem są także braki kadrowe oraz niskie płace. Rozwiązaniem byłoby powierzenie kompleksowego nadzoru nad żywnością jednolitej, wyspecjalizowanej służbie, na co NIK wskazywała także we wcześniejszych kontrolach.*

---

### Wstęp

Najwyższa Izba Kontroli od lat zajmuje się szeroko rozumianym bezpieczeństwem konsumentów. Warto wymienić nadzorowane przez Delegaturę NIK w Łodzi

w ostatnich latach kontrole: „Dopuszczanie do obrotu suplementów diety”<sup>1</sup>, „Żywnienie pacjentów w szpitalach”<sup>2</sup>, „Nadzór nad stosowaniem dodatków do żywności”<sup>3</sup>, „System bezpieczeństwa obrotu środkami

---

<sup>1</sup> Kontrolą objęto: Ministerstwo Zdrowia (MZ), Główny Inspektorat Sanitarny (GIS), Instytut Żywności i Żywienia im. Prof. dra med. Aleksandra Szczygła w Warszawie, osiem wojewódzkich stacji sanitarno-epidemiologicznych z województw: podlaskiego, pomorskiego, małopolskiego, lubelskiego, łódzkiego, wielkopolskiego, dolnośląskiego i lubuskiego oraz osiem powiatowych stacji sanitarno-epidemiologicznych – po jednej z terenu województw jw., nr ewid. 195/2016/P/16/078/LLO, marzec 2017.

<sup>2</sup> Kontrolą objęto: MZ, 20 szpitali (po 10 szpitali prowadzących własną kuchnię i korzystających z usług firm cateringowych) oraz 13 stacji sanitarno-epidemiologicznych (cztery szczebla wojewódzkiego i dziewięć szczebla powiatowego) z terenu województw: lubuskiego, łódzkiego, mazowieckiego, podkarpackiego, pomorskiego, warmińsko-mazurskiego. W ramach kontroli doraźnych zleconych organom Inspekcji Handlowej (wojewódzkim inspektorom Inspekcji Handlowej w: Gdańsku, Olsztynie, Rzeszowie, Warszawie, Gorzowie Wielkopolskim oraz Łodzi – kontroli firm cateringowych przygotowujących posiłki dla kontrolowanych szpitali. Ponadto zlecono przeprowadzenie kontroli doraźnej wojewódzkim/powiatowym inspektorom inspekcji sanitarnej w zakresie oceny żywienia pacjentów w kontrolowanych szpitalach, a powiatowym inspektorom inspekcji sanitarnej właściwych terenowo względem siedziby firm cateringowych – kontrole w tych firmach, nr ewid. 195/2017/P/17/084/LLO, marzec 2018.

<sup>3</sup> Kontrolą objęto: GIS i organy inspekcji sanitarnej szczebla powiatowego w województwach: pomorskim, świętokrzyskim, lubelskim, warmińsko-mazurskim, opolskim, podkarpackim, zachodnio-pomorskim i lubuskim; Urząd Ochrony Konkurencji i Konsumentów (UOKiK) oraz wojewódzkie inspektoraty Inspekcji Han-



ochrony roślin<sup>4</sup>. Najnowsza, poświęcona „Bezpieczeństwu żywności”, stanowi kontynuację tej problematyki. Najważniejsze ustalenia kontroli przedstawia niniejszy artykuł.

## Przedmiot i ustalenia kontroli NIK

Przedmiotem ogólnopolskiej kontroli, koordynowanej przez Delegaturę NIK w Łodzi, były zagadnienia związane z działaniami inspekcji odpowiedzialnych za jakość zdrowotną i handlową produktów spożywczych w obszarze bezpieczeństwa żywności<sup>5</sup>. Jej celem było ustalenie, czy funkcjonujące u nas systemy zapewniania bezpieczeństwa oraz jakości żywności są prawidłowe i skuteczne?

### Specyfika systemu bezpieczeństwa żywności

Za zapewnienie bezpieczeństwa żywności w Polsce jest odpowiedzialnych kilka inspekcji, a stworzony przez nie model został określony jako rozproszony<sup>6</sup>.

Podział kompetencji w zakresie przestrzegania wymogów prawa żywnościowego przez podmioty działające na rynku spożywczym na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji opiera się na kilku wzajemnie nakładających się obszarach. Można go dokonać m.in. według następujących kryteriów:

- jakości zdrowotnej (bezpieczeństwo żywności) i jakości handlowej – taki podział charakteryzuje Inspekcje Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych (IJHARS) i Inspekcję Handlową (IH) jako odpowiedzialne za jakość handlową, zaś Inspekcję Weterynaryjną (IW) i Państwową Inspekcję Sanitarną (PIS) jako właściwe w dziedzinie jakości zdrowotnej – bezpieczeństwa żywności (czyli ochrony zdrowia i życia konsumentów);
- pochodzenia żywności – Inspekcja Sanitarna kontroluje bezpieczeństwo żywności pochodzenia niezwierzęcego na etapie produkcji oraz wszystkich produktów w sklepach, natomiast Inspekcja Weterynaryjna

---

dłowej w Gdańsku, Kielcach, Lublinie, Olsztynie, Opolu, Rzeszowie, Szczecinie, Gorzowie Wielkopolskim; Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych (GIJHARS) i wojewódzkie inspektoraty jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych w Gdańsku, Kielcach, Lublinie, Olsztynie, Opolu, Rzeszowie, Szczecinie, Zielonej Górze, nr ewid. 173/2018/P/18/082/LLO, luty 2019.

<sup>4</sup> Kontrolą objęto: Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi; Główny Inspektorat Ochrony Roślin i Nasiennictwa; Wojewódzkie Inspektoraty Ochrony Roślin i Nasiennictwa w Bydgoszczy, Katowicach, Koszalinie, Łodzi, Olsztynie, Poznaniu, Rzeszowie, Warszawie, Wrocławiu; GIS; Wojewódzkie Stacje Sanitarne-Epidemiologiczne w Bydgoszczy, Katowicach, Łodzi, Olsztynie, Poznaniu, Rzeszowie, Warszawie, Wrocławiu; Powiatowe Stacje Sanitarne-Epidemiologiczne w Łowiczu, Sępólnie Krajeńskim, Gliwicach, Rawiczu, Zgorzeli; Graniczne Stacje Sanitarne-Epidemiologiczne w Elblągu, Przemyślu, Szczecinie, Warszawie, nr ewid.174/2019/P/086/LLO, luty 2020.

<sup>5</sup> Artykuł opracowano na podstawie Informacji o wynikach kontroli: *Bezpieczeństwo żywności*, 176/2019/P/084/LLO, luty 2020. Kontrolą objęto: GIS, Główny Inspektorat Weterynarii (GIW), GIJHARS, UOKiK, 4 Wojewódzkie Stacje Sanitarne-Epidemiologiczne, 4 Wojewódzkie Inspektoraty Weterynarii, 4 Wojewódzkie Inspektoraty Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, 4 Wojewódzkie Inspektoraty Inspekcji Handlowej. Okres objęty kontrolą to lata 2017–2018. W kontroli wykorzystano także dowody sporządzone przed lub po tym czasie.

<sup>6</sup> W Polsce kompetencje w zakresie bezpieczeństwa żywności rozdzielone zostały między kilka instytucji bez określenia instytucji wiodącej. Podlegają one trzem organom naczelnym. Tak ukształtowany model nadzoru nad bezpieczeństwem żywności wyróżnia się w skali europejskiej.

odpowiedzialna jest za żywność pochodzenia zwierzęcego na etapie produkcji oraz w obrocie hurtowym;

- etap obrotu produktami – to kryterium jest stosowane przy podziale kompetencji pomiędzy IJHARS a IH; IJHARS kontroluje jakość handlową żywności u producenta oraz w obrocie hurtowym, zaś IH dba o jakość handlową żywności w obrocie detalicznym.

Inspekcje działające na terenie Polski otrzymały kompetencje według podziału jakości żywności na jakość zdrowotną i handlową, zgodnie z przypisanymi im do realizacji celami. Każda z nich wykonywała określone w przepisach obowiązki, opracowywała analizy ryzyka, a na ich podstawie plany kontroli i plany pobierania próbek żywności. Przy planowaniu zadań związanych z zapewnieniem jakości zdrowotnej żywności zarówno Inspekcja Sanitarna, jak i Inspekcja Weterynaryjna korzystały także z eksperckiego wsparcia właściwych instytutów naukowo-badawczych.

Z uwagi na wielość służb do właściwej realizacji zadań w obszarze bezpieczeństwa żywności, poszczególne inspekcje zawierały porozumienia ustalające zasady współpracy. Na ich mocy zobowiązywały się w szczególności do przekazywania sobie informacji, w tym o negatywnych zjawiskach występujących w obrocie towarami, udostępniania baz danych, koordynowania kontroli, czy korzystania z laboratoriów działających w strukturach inspekcji.

### **Przewlekła procedura wycofywania żywności z obrotu**

Z ustaleń kontroli NIK wynika, że działania administracyjne zmierzające do wycofania z rynku lub zapobieżenia wprowadzeniu

do obrotu przez podmiot branży spożywczej produktów uznanych za niebezpieczne, nie we wszystkich przypadkach były skuteczne. Właściwe inspekcje zostały wyposażone w narzędzia władcze (decyzje administracyjne) w przypadku wykrycia nieprawidłowości w stosunku do podmiotów branży spożywczej. Mogły zastosować: procedury sanitarne; ograniczyć lub zakazać wprowadzania żywności do obrotu; nakazać wycofanie jej z obrotu; upoważnić do wykorzystania żywności do innych celów niż te, do których była początkowo przeznaczona; cofnąć udzielone przedsiębiorcy zatwierdzenie; zawiesić lub zamknąć działalność przedsiębiorstwa; podjąć inne środki uznane za właściwe. Wymienionym wyżej rodzajom decyzji może być nadany rygor natychmiastowej wykonalności w wypadku stwierdzenia uchybień zagrażających zdrowiu lub życiu człowieka.

W razie potwierdzenia, że produkt spożywczy jest niebezpieczny, organy inspekcji fizycznie nie wycofywały go z rynku (jest to obowiązkiem przedsiębiorcy). Skuteczność tych narzędzi jest jednak istotnie ograniczona w wypadku towarów z krótką datą przydatności do spożycia, które, z uwagi na swą szybką zbywalność, trafiają do finalnego odbiorcy – i można przypuszczać, że zostają spożyte jeszcze przed zakończeniem działań przez właściwe służby. W kontroli ustalono, że w dwóch przypadkach pomimo pobrania próbek żywności już na etapie produkcji, kwestionowana żywność (wykryto obecność bakterii *Listeria monocytogenes*) trafiła do konsumentów jeszcze przed zakończeniem analizy laboratoryjnej. Tymczasem bakteria może okazać się bardzo groźna



dla słabszych organizmów, a przede wszystkim dla dzieci i kobiet w ciąży<sup>7</sup>.

Szybkie uzyskiwanie wyników badań stanowi podstawę do podjęcia przez inspekcje skutecznych działań administracyjnych. W zbadanych sprawach czas oczekiwania na wyniki badań laboratoryjnych produktów wynosił od dwóch do siedmiu tygodni. Tymczasem bardzo duża rotacja towarów w sklepach powoduje, że z reguły jeszcze przed otrzymaniem wyników badań danego produktu nie ma już w sprzedaży. Skuteczność działań zmierzających do wycofania niebezpiecznych produktów z rynku zależy zatem od szybkości podjętych kroków, która z kolei uzależniona jest od czasu oczekiwania na wynik badań laboratoryjnych.

Z ustaleń kontroli wynika, że głównymi przyczynami wydłużenia czasu badań były: duża liczba próbek, konieczność ich kumulacji w serie, ograniczenia sprzętowe i jego awarie oraz potrzeba wielokrotnego powtarzania analiz. Gdyby nie te przeszkody czas trwania badań mógłby zostać znacznie skrócony. Przykładowo, czas badania poziomu dwutlenku siarki w morelach suszonych wynosił 16 dni, a kurkumy mielonej w kierunku aflatoksyn 36 dni, a mógłby wynosić w obu przypadkach tylko 5 dni<sup>8</sup>. Oczekiwanie na wyniki badań było więc istotną przeszkodą w zapobieganiu spożyciu

przez konsumentów żywności niedostatecznej jakości.

W ocenie NIK jednym z głównych wyzwań stojących przed służbami bezpieczeństwa i jakości żywności jest więc zapewnienie szybkiego wykonywania badań pomimo ograniczonych środków finansowych i dostępu do infrastruktury badawczej oraz trudności związanych z zatrudnieniem i utrzymaniem wykwalifikowanej kadry.

Na skuteczność wycofywania żywności ma wpływ także długość łańcucha dystrybucji. Zlokalizowanie produktu niebezpiecznego już na początku tego łańcucha (np. hurtownie) podnosi skuteczność działań.

Występowanie wielu pośredników sprzedaży, duża rotacja małych ilości towarów na etapie obrotu detalicznego również powodowały, że często jeszcze przed otrzymaniem wyników badań laboratoryjnych, produktów nie było już w obrocie.

W 6 na 10 analizowanych zgłoszeń Krajowego Systemu Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności (ang: *Rapid Alert System for Food and Feed*) realizowanych przez Inspekcję Sanitarną szczebla wojewódzkiego, cała zakwestionowana żywność została sprzedana. Natomiast na 12 zgłoszeń w ramach działań Inspekcji Weterynaryjnej w czterech przypadkach wycofano wszystkie zakwestionowane produkty<sup>9</sup>. W kolejnych czterech niemalże

<sup>7</sup> M.in.: <<https://gis.gov.pl/zdrowie/choroby-zakazne/>>, odsłona 19.9.2019.

<sup>8</sup> NIK porównała czas przeprowadzenia badań laboratoryjnych sześciu produktów przez inspekcje państwowe odpowiedzialne za jakość zdrowotną żywności z czasem oferowanym na wykonanie tych badań przez certyfikowane laboratorium komercyjne. W trzech przypadkach badań termin ich realizacji był zbliżony. W dwóch przypadkach różnica w długości badań przemawiała na korzyść laboratorium komercyjnego. W jednym przypadku laboratorium komercyjne nie wykonywało tego rodzaju badań.

<sup>9</sup> W trzech przypadkach wycofano całość zakwestionowanych produktów, w jednym 90%.

całość produkcji została sprzedana<sup>10</sup>. Natomiast w pozostałych czterech przypadkach Inspekcja nie miała informacji o sprzedaży lub wycofaniu produktów.

### **Nielegalna produkcja żywności pochodzenia zwierzęcego**

W Inspekcji Weterynaryjnej nie wypracowano skutecznych rozwiązań zapobiegających prowadzeniu przez przedsiębiorców produkujących żywność pochodzenia zwierzęcego nielegalnej działalności, bez nadzoru urzędowego lekarza weterynarii.

Wszystkie podmioty tego typu mają obowiązek rejestracji we właściwym terytorialnie inspektoracie weterynarii. W okresie od grudnia 2016 r. do stycznia 2019 r. Inspekcja Weterynaryjna ujawniła 290 przypadków działalności nielegalnej. W związku z tym nałożono 178 kar pieniężnych na łączną kwotę 297,4 tys. zł, a 66 spraw przekazano do organów ścigania. Powyższe przypadki były identyfikowane głównie dzięki informacjom pozyskanym ze źródeł zewnętrznych, tj. od konsumentów lub innych uczestników obrotu gospodarczego, a nie informacjom własnym. Główny Lekarz Weterynarii nie formułował jednolitych zasad przeprowadzania przez terenowe organy Inspekcji Weterynaryjnej kontroli w celu wykrycia działalności nielegalnych.

### **Falszowanie żywności**

Z tematyką bezpieczeństwa żywności nierozzerwalnie związana jest też kwestia

jakości handlowej żywności, czyli zgodności produktu z deklaracją producenta. W razie braku takiej zgodności możemy mieć do czynienia z procederem fałszowania żywności. Należy je oceniać zarówno biorąc pod uwagę aspekty zdrowotne (np. stosowanie niedozwolonych składników), jak i bezpieczeństwa ekonomicznego (np. oferowanie produktu o niskiej jakości w cenie i ze specyfikacją produktu gatunkowo lepszego). W celu prawidłowego rozpoznania fałszerstw żywności, Główny Inspektor Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych sporządzał kwartalne programy kontroli planowych dotyczące jakości handlowej dla poszczególnych rodzajów artykułów rolno-spożywczych. Programy te zakładały, tam gdzie to konieczne, również weryfikację składników produktu, w tym pochodzenie składników żywności oznaczonej jako „wyprodukowane w Polsce”.

Ponadto wytyczne dla wojewódzkich inspektorów Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych zawierały procedurę postępowania w wypadku wykrycia w trakcie kontroli produktu niebezpiecznego, w tym konieczność bezzwłocznego powiadomienia właściwych miejscowo organów urzędowej kontroli żywności.

Dla Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych przy kwalifikowaniu nieprawidłowości wiążącą była definicja zafałszowanego artykułu rolno-spożywczego znajdująca się w ustawie o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych<sup>11</sup>. Inspekcja JHARS

<sup>10</sup> Sprzedano klientom od 86% do 100% produktów.

<sup>11</sup> Art. 3 pkt. 10 ustawy z 21.12.2000 (Dz.U. z 2019 r. poz. 2178, ze zm.).



nie kwalifikowała nieprawidłowości pod względem ich wpływu na zdrowie konsumentów oraz nie prowadziła statystyk na ten temat. W uzasadnionych przypadkach inspektorzy JHARS przekazywali stosowne informacje i ustalenia z kontroli do innych organów, np. Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

W IH nie wdrożono odrębnych procedur dotyczących weryfikowania na poziomie handlowym planów zapobiegających zafałszowaniu żywności. Tego zjawiska dotyczyły, oprócz rocznych planów kontroli IH, programy kontroli opisujące procedurę kontrolną.

Roczne plany kontroli konstruowano tak, aby priorytetem działań IH było ujawnianie zafałszowań środków spożywczych. Stąd też już na etapie planowania współpracowano z IJHARS w ten sposób, że Prezes UOKiK zgłaszał do Głównego Inspektora JHARS propozycje tematów kontroli jakie należałoby przeprowadzić w miejscu produkcji. Natomiast Główny Inspektor IJHARS przysyłał do Prezesa UOKiK tematy, których potrzebę realizacji widział na etapie handlu detalicznego. Takie planowanie pozwalało na podjęcie działań przez organy IJHARS po otrzymaniu informacji o niewłaściwej jakości handlowej ujawnionej w obrocie detalicznym przez IH i odwrotnie.

### Problemy kadrowe inspekcji

W okresie objętym kontrolą wszystkie badane inspekcje odnotowały spadek zatrudnienia lub znaczną niestabilność kadr oraz niedostateczne wynagradzanie pracowników, co bezpośrednio wpływało na jakość wykonywanych zadań. Taka sytuacja miała miejsce głównie

w instytucjach szczebla wojewódzkiego. Dostrzegając podjęte już działania służące zwiększaniu wynagrodzeń w strefie budżetowej, w ocenie NIK, mogą one być niewystarczające, a w konsekwencji prawidłowa realizacja zadań przez organy urzędowej kontroli żywności – zagrożona. Zmniejszający się stan zatrudnienia i trudności z pozyskaniem wykwalifikowanych pracowników z uwagi na niskie uposażenia wpływało negatywnie na organizację i stabilizację prowadzonej działalności. Taka sytuacja miała miejsce w kontrolowanych jednostkach, co wymuszało podejmowanie działań zaradczych.

Przykładowo, w Wojewódzkim Inspektoracie Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych w Warszawie, a więc na bardzo konkurencyjnym dla pracownika rynku, w celu pozyskania pracowników – wobec możliwości zaoferowania niskiego wynagrodzenia – obniżono wymagania w stosunku do kandydatów.

Największy problem z obsadą kadrową miała Inspekcja Weterynaryjna, w której ogólna liczba osób zatrudnionych w latach 2017–2018 spadła o 1,4%, przy czym stan zatrudnienia lekarzy weterynarii zmniejszono aż o 6,5% (141 osób). Przełożyło się to na sytuację kadrową powiatowych zespołów ds. bezpieczeństwa żywności, która uniemożliwiała prawidłową realizację zadań aż 191 na 306 zespołów (tj. 62,4%). W skrajnym przypadku jako zagrażającą prawidłowemu wykonywaniu zadań Inspekcji oceniono sytuację kadrową we wszystkich zespołach (WIW w Opolu) i tylko w jednym województwie – dolnośląskim zagrożonych było mniej niż 50% zespołów.

Niedobory kadrowe wpływały także na problemy z realizacją zaplanowanych kontroli, zarówno na szczeblu centralnym, jak i wojewódzkim. Ponadto Inspekcja Weterynaryjna nie zrealizowała dwóch z trzech celów zaplanowanych na 2017 r. w budżecie zadaniowym związanych z zapewnieniem bezpieczeństwa żywności.

Przyczynami zmniejszającego się zatrudnienia<sup>12</sup> były:

- duży (sięgający 70%) odsetek umów o pracę rozwiązanych na wniosek pracownika;
- niski odsetek przeprowadzonych naborów zakończonych zawarciem umowy o pracę (ponad 30%), przy czym aż w 56% przeprowadzonych naborów nie złożono żadnej aplikacji; mała skuteczność naborów była związana z niskim poziomem wynagrodzeń w Inspekcji.

Również w wypadku wojewódzkich inspektoratów jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych uwagę zwracało niskie uposażenie kadry, jej niestabilność i trudności w pozyskaniu nowych pracowników.

Jeśli chodzi o Państwową Inspekcję Sanitarną – Wojewódzkie Stacje Sanitarno-Epidemiologiczne – niedofinansowanie i zmniejszająca się liczba wykwalifikowanych pracowników także wpływały na pełną realizację zadań.

Jak wynika ze sprawozdań Szefa Służby Cywilnej o stanie służby cywilnej i realizacji jej zadań za lata 2017 i 2018, przeciętne wynagrodzenia całkowite w Wojewódzkich Inspektoratach Jakości

Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych w latach objętych kontrolą, a w przypadku Wojewódzkich Inspektoratów Inspekcji Handlowej w 2017 r., pomimo nieznacznych wzrostów, były niższe od przeciętnego wynagrodzenia w gospodarce narodowej.

## Wnioski

W wyniku ustaleń poczynionych w trakcie kontroli, Najwyższa Izba Kontroli wniosła m.in. o:

1. Zorganizowanie systemu kontroli i poboru próbek w sposób umożliwiający efektywne korzystanie przez uprawnione organy z narzędzi zapobiegających wprowadzeniu do obrotu żywności niebezpiecznej – do Głównego Inspektora Sanitarnego i Głównego Lekarza Weterynarii.
2. Zwiększenie finansowania inspekcji w celu poprawy sytuacji kadrowej oraz odpowiedniego wyposażenia organów urzędowej kontroli żywności i podniesienia skuteczności ich działania – do Prezesa Rady Ministrów.
3. Stworzenie rozwiązań mających na celu wykrywanie i zapobieganie przypadkom prowadzenia nielegalnej działalności polegającej na produkcji żywności pochodzenia zwierzęcego – do Głównego Lekarza Weterynarii.

W ocenie Najwyższej Izby Kontroli realizacji powyższych wniosków sprzyjałoby powierzenie kompleksowego nadzoru nad żywnością jednolitej, wyspecjalizowanej służbie, na co Izba wskazywała we wcześniejszych kontrolach.

<sup>12</sup> Według analizy przeprowadzonej w Głównym Inspektoracie Weterynarii w 2017 r., przedstawionej Ministrowi Rolnictwa i Rozwoju Wsi w notatce z 23.10.2017, obejmującej okres od 1.1.2015 do 30.9.2017.



## Działania NIK służące poprawie bezpieczeństwa żywności

Dostrzegając istotność problemu zarówno z perspektywy konsumenta, jak i sprawności i prawidłowości funkcjonowania państwa, Prezes NIK powołał<sup>13</sup> Zespół do spraw przygotowania analizy systemowej „System bezpieczeństwa żywnościowego w Polsce – stan obecny i pożądan kierunki

zmian”. Analiza ma m.in. prezentować założenia funkcjonowania tego systemu oraz potrzebne kierunki zmian.

**PRZEMYSŁAW SZEWCZYK** dyrektor,  
**MARCIN KUZAN** gł. specjalista k.p.,  
Delegatura NIK w Łodzi

<sup>13</sup> Zarządzeniem nr 7/2020 Prezesa Najwyższej Izby Kontroli z 4.2.2020, (niepublikowane).

**Słowa kluczowe:** bezpieczeństwo żywności, żywienie, zdrowie, produkt o niedostatecznej jakości, Państwowa Inspekcja Sanitarna.

### ABSTRACT

#### Food Safety on the Polish Market – Inspectorates’ Activities Call for Improvements

This audit was dedicated to the activities of the inspectorates responsible for health and trade quality of food in the area of food safety. The objective of the audit was to find out whether the systems for providing food safety and quality were appropriate and effective. The competences of the inspectorates that operate in Poland were assigned in accordance with the division between food health safety and food trade safety, in relation to the objectives to be implemented. Each inspectorate performed its duties set out in the legal regulations, they made risk analyses, and on that basis they developed inspection plans and plans for collecting food samples. The audit was conducted at the Chief Sanitary Inspectorate (Polish: *Główny Inspektorat Sanitarny*, GIS), the Chief Veterinary Inspectorate (Polish: *Główny Inspektorat Weterynarii*), the Chief Inspectorate for Trade Quality for Farm and Food Produce (Polish: *Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych*), the Office of Competition and Consumer Protection (Polish: *Urząd Ochrony Konkurencji i Konsumentów*, UOKiK), as well as disease control centres, veterinary inspectorates, inspectorates for trade quality of farm and food produce, and trade inspectorates.

**Przemysław Szewczyk**, Supreme Audit Office, director of the Regional Branch in Łódź  
**Marcin Kuzan**, Supreme Audit Office, chief specialist of state audit

**Key words:** food safety, nutrition, health, low quality product, State Sanitary Inspection