

ANNEX

**Response of the Competent authorities of Poland to the recommendations of Report ref. DG(SANCO)/2012-2688-MR of an audit carried out from 05 to 12 June 2012 in order to evaluate controls of contaminants in food of non-animal origin**

N°.	Recommendation	Action Proposed by the Competent Authority
1	<p>Ensure that a CA is designated for the official controls of primary production before harvesting as required by the Article 4(1) of Regulation (EC) No 882/2004.</p> <p><i>Dopilnować, aby wyznaczano właściwy organ w odniesieniu do kontroli urzędowych produkcji podstawowej przed zbiorami zgodnie z wymogiem określonym w art. 4 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 882/2004.</i></p>	<p>Pismem z dnia 22 sierpnia 2012 r., znak: GIS-BŻ-UE-420-41/KN/12/1 (załącznik 1) Główny Inspektor Sanitarny zwrócił się z prośbą do Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi o podjęcie działań mających na celu rozwiązanie problemu nadzoru nad zanieczyszczeniami produktów pochodzenia roślinnego w produkcji pierwotnej przed zbiorem <u>w ramach urzędowej kontroli żywności, a nie dobrowolnego systemu - Integrowana Produkcja.</u></p> <p>Obecnie trwają uzgodnienia w kwestii objęcia przez jeden z resortów (rolnictwa lub zdrowia) obowiązków właściwego organu, który prowadzić będzie kontrole urzędowe produkcji podstawowej przed zbiorami w zakresie zanieczyszczeń.</p>
2	<p>Ensure official controls of food contaminants across the whole food chain in order to monitor the compliance with the requirements of Regulation (EC) No 1881/2006 in primary production before harvesting, as required by Article 3 of Regulation (EC) No 882/2004.</p> <p><i>Zapewnić kontrole urzędowe zanieczyszczeń żywności w ramach całego łańcucha żywnościowego w celu monitorowania zgodności z wymogami określonymi w rozporządzeniu (WE) nr 1881/2006 w przypadku produkcji podstawowej przed zbiorami, zgodnie z wymogiem określonym w</i></p>	<p>Odpowiedź jak w pkt. 1</p>

	<p><i>art. 3 rozporządzenia (WE) nr 882/2004.</i></p>	
<p>3</p>	<p>Ensure that the NRL for PAH analysis is designated as required by Article 33 of Regulation (EC) No 882/2004.</p> <p><i>Dopilnować, aby wyznaczono krajowe laboratorium referencyjne w odniesieniu do analizy wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych zgodnie z wymogiem określonym w art. 33 rozporządzenia (WE) nr 882/2004.</i></p>	<p>W dniu 19.06.2012r Minister Zdrowia podpisał Rozporządzenie w sprawie wykazu laboratoriów referencyjnych, w którym NIZP-PZH został wyznaczony jako laboratorium referencyjne w odniesieniu do WWA (Dz. U. 2012, poz. 728).</p> <p>Państwowy Instytut Weterynaryjny w Puławach w piśmie z dnia 28 sierpnia 2012 r. potwierdził zarówno kompetencje do wykonywania badań w kierunku oznaczania WWA w żywności pochodzenia zwierzęcego jak również gotowość do włączenia tego kierunku badań do zadań laboratoriów referencyjnych.</p> <p>Włączenie przedmiotowego kierunku badań będzie możliwe na początku 2013 r. z uwagi na konieczność przeprowadzenia procesu akredytacji.</p>

<p>4</p>	<p>Ensure that the NRLs designated for contaminants in food fulfill all tasks as described in Article 33 of Regulation (EC) No 882/2004.</p> <p><i>Dopilnować, aby krajowe laboratoria referencyjne wyznaczone w zakresie analizy zanieczyszczeń w żywności realizowały wszystkie zadania opisane w art. 33 rozporządzenia (WE) nr 882/2004.</i></p>	<p>W odniesieniu do zanieczyszczeń objętych tematem przedmiotowej misji, Instytut Żywności i Żywienia od lat realizuje założenia rozporządzenia 882/2004/WE w zakresie oznaczania akryloamidu w żywności we współpracy z laboratoriami Państwowej Inspekcji Sanitarnej.</p> <p>KLR NIZP-PZH realizuje zadania wynikające z art. 33 rozporządzenie (WE) nr 882/2004. Ścisłego określenia wymaga jedynie współpraca pomiędzy laboratoriami referencyjnymi – p. 5 art. 33 rozporządzenie (WE) nr 882/2004.</p>
<p>5</p>	<p>Ensure that staff performing official controls in the area of contaminants in food, including those taking samples under the contaminants monitoring programmes receive appropriate training on contaminants in food, HACCP and sampling for contaminants, as required by Article 6 and Annex II of Regulation (EC) No 882/2004 and taking into account of Commission Regulation (EC) No 401/2006, Commission Regulation (EC) No 1882/2006, Commission Regulation (EC) No 1883/2006 and Commission Regulations (EC) No 333/2007.</p> <p><i>Dopilnować, aby pracownicy przeprowadzający kontrole urzędowe w zakresie zanieczyszczeń w żywności, w tym pracownicy pobierający próbki w ramach programu monitorowania zanieczyszczeń, przechodzili odpowiednie szkolenia w zakresie zanieczyszczeń w żywności, HACCP i pobierania próbek pod kątem analizy zanieczyszczeń zgodnie z</i></p>	<p>Główny Inspektor Sanitarny pismem z dnia 30 sierpnia 2012 r, znak: GIS-BŻ-UE-420-42/KN/12/1 (załącznik 2) zalecił wszystkim Państwowym Wojewódzkim Inspektorom Sanitarnym podjęcie działań mających na celu zwiększenie częstotliwości i prowadzenie systematycznych szkoleń (<u>np. co dwa miesiące</u>) dla pracowników powiatowych stacji sanitarno – epidemiologicznych. Szkolenia te powinny swoim programem obejmować następujące kwestie stanowiące priorytety w nadzorze nad bezpieczeństwem żywności i żywienia:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• zanieczyszczenia żywności (chemiczne i biologiczne),</li> <li>• substancje dodatkowe,</li> <li>• materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością,</li> <li>• znakowanie żywności z uwzględnieniem oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych,</li> <li>• HACCP (ocena procedur i stopnia wdrożenia zasad HACCP).</li> </ul> <p><u>Jednocześnie proszę, by dla każdego szkolenia jeden z ww. tematów pełnił rolę wiodącego i omówiony był w szerszym zakresie, uwzględniającym szczegóły istotne w sprawowanym nadzorze.</u></p> <p><b>W województwie podlaskim</b> dotychczas plany szkoleń dla PSSE opracowywane przez WSSE obejmują przeciętnie 4-5 szkoleń na rok (minimum 1 szkolenie na kwartał). Ponadto plany szkoleń zawsze przewidują organizację szkoleń bieżących organizowanych doraźnie w potrzebie przypomnienia, utrwalenia bądź przekazania zagadnień z udziału w szkoleniach</p>

<p>wymogiem określonym w art. 6 i w załączniku II do rozporządzenia (WE) nr 882/2004 przy uwzględnieniu rozporządzenia Komisji (WE) nr 401/2006, rozporządzenia Komisji (WE) nr 1882/2006, rozporządzenia Komisji (WE) nr 1883/2006 i rozporządzenia Komisji (WE) nr 333/2007.</p>	<p>zewewnętrznych niezbędnych do realizacji w określonym temacie.</p> <p>W województwie podlaskim <b>na przełomie lat 2010-2012</b> w ramach szkoleń wewnętrznych dla PSSE zorganizowano w WSSE między innymi:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• szkolenie w <u>dniu 21.04.2010r</u> – podczas którego omówiono zanieczyszczenia biologiczne żywności i postępowanie Państwowej Inspekcji Sanitarnej;</li><li>• szkolenie w <u>dniu 12.04.2011r.</u> - w ramach którego przedstawiono zmiany w planie pobierania próbek na rok 2011, w tym zasady badań zanieczyszczenia akryloamidem oraz zalecenia KE dot. dochodzeń dot. poziomu akryloamidu w żywności, przekazano stosowną „Check – listę” dotyczącą oceny metod produkcji i przetwórstwa stosowanych przez zakłady produkcji żywności celem obniżenia poziomu akryloamidu, przekazano również adresy stron internetowych, na których dostępne są dokumenty – „zestawy narzędzi” służących do zmniejszenia zawartości akryloamidu w różnych asortymentach żywności;</li><li>• szkolenie w <u>dniu 22.09.2011r.</u> – temat „Dobre praktyki zamiast HACCP w zakładach żywności i żywienia oraz ocena przeprowadzanych procesów technologicznych w zakładach żywienia prowadzona w trakcie nadzoru”;</li><li>• szkolenie w <u>dniu 17.05.2012r.</u> – temat „Zanieczyszczenia żywności i związane z nimi zagrożenia w ujęciu regulacji prawnych”.</li></ul> <p>Natomiast w <b>okresie 2006-2008</b> Wojewódzka Stacja Sanitarno – Epidemiologiczna w Białymstoku zorganizowała dla PSSE:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• cykl szkoleń (<u>7 spotkań na przestrzeni 2006r.</u>) – temat „Zajęcia praktyczne w zakresie zasad wdrażania i oceny systemu HACCP na konkretnych przykładach z różnych branż przemysłu spożywczego”.</li></ul> <p>Cykl szkoleń z systemu HACCP przeznaczony był dla wszystkich pracowników terenowych pionu nadzoru higieny żywności i żywienia województwa podlaskiego. Przedmiotowe szkolenia obejmowały 7 spotkań, w trakcie których przeszkolono łącznie 108 pracowników PIS woj. podlaskiego, podzielonych na 7 grup po 15-16 osób każda.</p>
--	---

		<p>Czas szkolenia obejmował łącznie ponad 26 godzin dydaktycznych rozłożonych na 4 dni szkoleniowe, w tym 14 h - wykłady teoretyczne, 6 h - zajęcia warsztatowe, 5h – wizyta w zakładzie żywnościowym oraz 1h – projekcja filmu „Odnaleźć HACCP”.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• szkolenie w <u>dniu 17.12.2007r.</u> – „Dostawy bezpośrednie –wymagania, zasady nadzoru w świetle przepisów prawnych oraz doświadczeń PIS województwa podlaskiego”.</li><li>• szkolenie w <u>dniach 26-27.06.2008r.</u> – temat „System HACCP – zasady wdrażania i oceny systemu HACCP w zakładach branży spożywczej”.</li></ul> <p>Kierownik Oddziału HŻŻiPU WSSE w Białymstoku uczestniczyła w ogólnokrajowych konferencjach szkoleniowych: „Nadzór organów PIS nad bezpieczeństwem żywności oraz materiałami i wyrobami do kontaktu z żywnością” organizowanych przez GIS:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <u>04-07.12.2011r.</u> w Łodzi – informacje przekazano PSSE na szkoleniu zorganizowanym przez WSSE w dniu 19.12.2011r. oraz w dniu 26.01.2012r.</li><li>• <u>10-13.04.2012r.</u> w Ciechocinku – informacje przekazano PSSE na szkoleniu organizowanym w WSSE w dniu 17.05.2012r.</li></ul> <p>Obok prowadzonej przez Oddział HŻŻiPU WSSE w Białymstoku działalności szkoleniowej, wszystkie PSSE województwa podlaskiego zaplanowały i organizowały szkolenia we własnych komórkach organizacyjnych.</p> <p>Tematyka szkoleń, realizowanych zgodnie z wytyczonymi w Sekcjach/Oddziałach HŻŻiPU w PSSE planach szkoleń w <b>latach 2010-2011</b>, obejmowała między innymi nw. tematykę:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• pobieranie próbek żywności, sanitarnych, materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością do badań laboratoryjnych;</li><li>• system HACCP w żywieniu zbiorowym;</li><li>• pestycydy w żywności w świetle obowiązujących przepisów prawnych;</li><li>• nadzór nad wdrażaniem i stosowaniem przez zakłady systemów bezpieczeństwa żywności opartych o zasady GHP/GMP i HACCP;</li><li>• zanieczyszczenia żywności;</li></ul>
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"><li>• praktyczne warsztaty z zakresu oceny wdrożonych systemów kontroli wewnętrznej opartej o zasady GHP/GMP i systemu HACCP na podstawie przykładowej dokumentacji zakładowej w siedzibie Stacji oraz w konkretnych zakładach żywnościowych.</li></ul> <p>Działalność szkoleniowa (sposób planowania i realizacji) w Oddziałach/Sekcjach HŻŻiPU PSSE była oceniana przez pracowników WSSE w Białymstoku w trakcie kontroli problemowych i kompleksowych wytypowanych Stacji.</p> <p>Ponadto PSSE województwa podlaskiego przesyłały do WSSE w Białymstoku sprawozdania z działalności szkoleniowej (w systemie kwartalnym, od 2012r. półrocznym). Na podstawie ich analizy i oceny sporządzano zbiorowe zestawienie wraz z wnioskami i wytycznymi. W latach 2010-2011 nie wnoszono zastrzeżeń do tematyki realizowanych szkoleń wewnętrznych w PSSE.</p> <p><b>W województwie małopolskim</b> wszyscy pracownicy nadzoru urzędowej kontroli żywności powiatowych stacji sanitarno - epidemiologicznych zostali przeszkoleni, co zostało potwierdzone zaświadczeniami:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• W zakresie zasad systemu HACCP - 4 dniowe szkolenie w roku 2006 zorganizowane przez WSSE w Krakowie,</li><li>• W zakresie prawidłowego poboru prób z wykorzystaniem sprzętu dostarczanego w ramach projektu Phare 2003 – 1 dniowe szkolenie w roku 2006 zorganizowane przez LABART,</li><li>• W zakresie pobierania próbek w ramach urzędowej kontroli żywności – 2 dniowe szkolenie w roku 2007 na podstawie szkolenia w ramach projektu TRANSITION Facility 2004 – komponent 3.4.1.TA „pobieranie próbek w ramach urzędowej kontroli żywności do badań w kierunku zanieczyszczeń chemicznych i mikrobiologicznych oraz pestycydów z uwzględnieniem unijnych przepisów prawnych” zorganizowane przez WSSE w Krakowie.</li></ul> <p>W związku z wnioskami wynikającymi z obecnej misji w dniu 6 września 2012 r. Małopolski Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny skierował do państwowych powiatowych inspektorów sanitarnych pismo (załącznik 3) polecające wzmożenie szkoleń oraz ocenę ich</p>
--	--	--

		<p>skuteczności, także poprzez ocenę pracy w terenie.</p> <p>Główny Lekarz Weterynarii w dniu 26 czerwca 2012 roku zwrócił się do Dyrektora Państwowego Instytutu Weterynarii – Państwowego Instytutu Badawczego w Puławach z prośbą o zorganizowanie praktycznego szkolenia dla urzędowych lekarzy weterynarii z zakresu audytowania systemu HACCP w zakładach produkujących żywność pochodzenia zwierzęcego. Dwudniowe szkolenia dla około 120 pracowników (2 tury) Powiatowych i Wojewódzkich Inspektoratów Weterynarii odbędą się w terminach: 18-19 października 2012 oraz 22-23 października 2012 r. Celem szkolenia będzie m.in. zwrócenie uwagi na najczęściej występujące błędy w analizie zagrożeń (w tym uwzględnienie kwestii badania wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych) przeprowadzanej przez zakłady dla poszczególnych grup produktów oraz odpowiednio planach badań właścicielskich, jak również poprawa znajomości przepisów weterynaryjnych UE dotyczących ww. zagadnień.</p>
6	<p>Ensure that staff performing official controls in the area of contaminants in food, including those taking samples under the contaminants monitoring programmes have access to adequate sampling equipment as required by Article 4 (1) (d) of Regulation (EC) No 882/2004; so they can perform their tasks efficiently and effectively as required by Article 4 (1) (c) of Regulation (EC) No 882/2004.</p> <p><i>Dopilnować, aby pracownicy przeprowadzający kontrole urzędowe w zakresie zanieczyszczeń w żywności, w tym pracownicy pobierający próbki w ramach programu monitorowania zanieczyszczeń, mieli dostęp do odpowiedniego sprzętu do pobierania próbek zgodnie z wymogiem określonym w art. 4 ust. 1 lit. d) rozporządzenia (WE) nr 882/2004; tak aby mogli realizować swoje działania w sposób sprawny i skuteczny zgodnie z wymogiem określonym w art. 4 ust. 1 lit. c)</i></p>	<p>Główny Inspektor Sanitarny pismem z dnia 11 września 2012 r, znak: GIS-BŻ-UE-420-45/KN/12/1 (załącznik 4) zalecił wszystkim Państwowym Wojewódzkim Inspektorom Sanitarnym zapewnienie organom Państwowej Inspekcji Sanitarnej przeprowadzającym urzędowe kontrole w zakresie zanieczyszczeń w żywności jak również pobierającym próbki żywności w ramach programu monitorowania zanieczyszczeń, odpowiedniego sprzętu do pobierania próbek zgodnie z wymogiem określonym w art. 4 ust. 1 lit. d) rozporządzenia (WE) nr 882/2004.</p> <p>Pismem z dnia 6 września 2012 r. (załącznik 3) Małopolski Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny polecił państwowym powiatowym inspektorom sanitarnym dokonanie oceny posiadanego sprzętu pod kątem zapewnienia prawidłowości poboru próbek.</p> <p>Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Krakowie zadeklarował zabezpieczenie zgłębnika dostatecznej długości dla potrzeb pobierania próbek z big – bagów.</p>

	<i>rozporządzenia (WE) nr 882/2004.</i>	
7	<p>Ensure that food contaminants sampling plans include PAH in the production of FAO as required by Article 3(2) of Regulation (EC) No 882/2004.</p> <p><i>Dopilnować, aby plany pobierania próbek pod kątem zanieczyszczeń w żywności obejmowały wielopierścieniowe węglowodory aromatyczne w produkcji żywności pochodzenia zwierzęcego zgodnie z wymogiem określonym w art. 3 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 882/2004.</i></p>	<p>Zgodnie z odpowiedzią na zalecenie nr 3, dopiero pod koniec bieżącego roku w ramach systemu laboratoriów urzędowych IW będzie możliwe wykonywanie badań w kierunku WWA metodą akredytowaną. W najbliższym czasie GLW rozpocznie opracowywanie procedury dotyczącej pobieranie próbek urzędowych w kierunku WWA. Będzie ona konsultowana z jednostkami terenowymi Inspekcji Weterynaryjnej</p>
8	<p>Ensure that the frequency of the SSI official controls on contaminants in food is fully in line with Article 3(1) of Regulation (EC) No 882/2004.</p> <p><i>Dopilnować, aby częstotliwość kontroli urzędowych PIS w zakresie zanieczyszczeń w żywności była w pełni zgodna z art. 3 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 882/2004.</i></p>	<p>W chwili obecnej trwają prace w Głównym Inspektoracie Sanitarnym nad opracowaniem nowych procedur dot. urzędowej kontroli żywności, które będą stosowane przez organy PIS. W ramach tych prac przygotowany zostanie nowy model oceny zagrożenia z uwzględnieniem różnych branż sektora spożywczego oraz na podstawie tego modelu ustalona zostanie nowa częstotliwość urzędowej kontroli żywności. Opracowywane procedury uzupełnione zostaną o listę pytań kontrolnych (check lists) m. in. dla substancji dodatkowych oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.</p> <p>Planowanie częstotliwości kontroli zakładów na terenie <b>województwa podlaskiego</b> odbywa się zgodnie z trybem określonym pismem GIS nr GIS-BŻ-SP-4212-151/MN/11 z dnia 23.11.2011r. Wykonanie 2 kontroli w roku 2011 (odpowiednio w kwietniu – kontrola tematyczna i w sierpniu- - kontrola kompleksowa) oraz zaplanowanie 2 kontroli w Podlaskich Zakładach Zbożowych w Białymstoku w roku 2012 (tj. w marcu – kontrola kompleksowa i we wrześniu kontrola tematyczna) wynikało z konieczności pobrania konkretnych próbek do badań laboratoryjnych. I dostarczenia ich w ściśle określonym terminie</p> <p>Zdarzają się bowiem sytuacje, iż pobranie próbek jest niezbędne w określonym kwartale w związku z przedziałem czasowym, w którym próba ma być dostarczona do badań w</p>

		<p>wyspecjalizowanym laboratorium badawczym Państwowej Inspekcji Sanitarnej (t.j. w roku 2011:</p> <p>kontrola w kwietniu – konieczność poboru próbek ziarna pszenicy do badań w kierunku zawartości ochratoksyny A – badania wykonywane w Laboratorium WSSE w Olsztynie, w roku 2012 kontrola w marcu – w ramach kontroli dokonano pobrania próbek ziarna owsa w kierunku oznaczenia pozostałości pestycydów. Badania analityczne zostały wykonane w laboratorium Wojewódzkiej Stacji Sanitarnej – Epidemiologicznej w Opolu). Powyższe warunkuje termin pobrania próby w zakładzie i konieczności przeprowadzenia kontroli.</p> <p>Problem planowania częstotliwości kontroli w oparciu o ocenę zagrożeń i przeszłe dane podmiotów będzie przedmiotem szkolenia przedstawicieli powiatowych stacji sanitarno – epidemiologicznych <b>województwa małopolskiego</b> w dniu 26 września 2012 oraz w grudniu 2012r. Problem ten został przypomniany pismem Małopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego z dnia 6 września 2012r. skierowanym państwowym powiatowych inspektorów sanitarnych (załącznik 3).</p>
9	<p>Ensure that official controls in the area of contaminants in food include assessment of GAP in primary production as required by Article 10(2)(d) of Regulation (EC) No 882/2004.</p> <p><i>Dopilnować, aby kontrole urzędowe w zakresie zanieczyszczeń w żywności obejmowały ocenę dobrych praktyk rolniczych w ramach produkcji podstawowej zgodnie z wymogiem określonym w art. 10 ust. 2 lit. d) rozporządzenia (WE) nr 882/2004.</i></p>	<p>Odpowiedź jak w pkt. 1</p>
10	<p>Ensure, that the CAs correctly apply the requirements of Article 5(3) of Regulation (EC) No</p>	

Action Plan received from the Competent Authority, 20/9/2012

	<p>852/2004 regarding the implementation of procedures based on the HACCP principles in primary production.</p> <p><i>Dopilnować, aby właściwe organy prawidłowo stosowały wymogi określone w art. 5 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 852/2004 dotyczące wdrażania procedur opartych na zasadach HACCP w produkcji podstawowej.</i></p>	<p>Odpowiedź jak w pkt. 1</p>
11	<p>Ensure that sampling for the official controls of mycotoxins is carried out according to the requirements laid down in Regulation (EC) No 401/2006.</p> <p><i>Dopilnować, aby pobieranie próbek na potrzeby kontroli urzędowych w zakresie mikotoksyn przeprowadzono zgodnie z wymogami określonymi w rozporządzeniu (WE) nr 401/2006.</i></p>	<p>Pismem z dnia 11 września 2012 r. , znak: GIS-BŻ-UE-420- 45/KN/12/1 (załącznik 4) Główny Inspektor Sanitarny przypomniał wszystkim Państwowym Wojewódzkim Inspektorom Sanitarnym aby pobieranie próbek w kierunku badania mikotoksyn przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej podczas urzędowej kontroli żywności odbywało się zgodnie z wymogami określonymi w rozporządzeniu (WE) nr 401/2006 z dnia 23 lutego 2006 r. ustanawiającym metody pobierania próbek i analizy do celów urzędowej kontroli poziomów mykotoksyn w środkach spożywczych.</p> <p>W organach PIS województwa małopolskiego szkolenie dotyczące metod pobierania próbek zostanie ujęte w planie na rok 2013.</p>
12	<p>Ensure that official controls of food contaminants are carried out in accordance with documented procedures as required by Article 8 of Regulation (EC) No 882/2004.</p>	<p>Urzędowe kontrole żywności przeprowadzane są przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej (również w zakresie właściwym dla tematyki misji) <u>zgodnie z obowiązującymi i udokumentowanymi procedurami urzędowej kontroli żywności.</u></p> <p>Pracownicy powiatowych stacji sanitarno - epidemiologicznych zapoznają się z obowiązującymi procedurami kontroli w ramach szkoleń wewnętrznych. Skuteczność szkoleń</p>

	<p><i>Dopilnować, aby kontrole urzędowe w zakresie zanieczyszczeń w żywności przeprowadzono zgodnie z udokumentowanymi procedurami przewidzianymi w art. 8 rozporządzenia (WE) nr 882/2004.</i></p>	<p>jest sprawdzana na bieżąco przez bezpośrednich przełożonych poprzez ocenę prowadzonego postępowania i tworzonej dokumentacji, ocenę pracy w terenie. Przedstawiciele Małopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego dokonują oceny skuteczności szkoleń w trakcie bieżącej współpracy oraz w trakcie audytów. W przypadku stwierdzenia istotnych nieprawidłowości uwagi kierowane są pismami do państwowych powiatowych inspektorów sanitarnych.</p> <p>Na terenie <b>województwa podlaskiego</b>, <u>obowiązują i są wdrożone procedury urzędowej kontroli żywności - ujednolicone w całym kraju</u>. Oprócz zapisów ogólnych, wspomniane dokumenty zawierają swego rodzaju check – listy, tj. „<u>Arkusze oceny stanu sanitarnego</u>” – <u>różnych typów zakładów</u>, uwzględniających specyfikę ich działalności. Kontrole kompleksowe zakładów każdorazowo przeprowadzane są przez pracowników pionu bezpieczeństwa żywności z wykorzystaniem przedmiotowych arkuszy.</p> <p>W trakcie kontroli wizytowanego przez ekspertów FVO zakładu pracownicy Państwowej Inspekcji Sanitarnej posługiwali się pomocniczą, opracowaną wyłącznie na potrzeby kontroli „check – listą”, zawierającą pytania pomocnicze z zakresu produkcji pierwotnej. Powyższe wynikało głównie z faktu, iż zakłady zajmujące się produkcją podstawową nie były objęte nadzorem Oddziałów Higieny Żywności Państwowej Inspekcji Sanitarnej lecz Oddziału Higieny Pracy powiatowego organu PIS (które dokonują urzędowej kontroli zakładów pod kątem higienicznych warunków zatrudnienia, warunków higienicznych pracy, itp.). Ww. zestaw pytań miał więc na celu pomoc i usprawnienie przebiegu kontroli w temacie nowym, do tej pory nie realizowanym. <u>Opracowany dokument nie jest jednak w żaden sposób obowiązujący, czy też wdrożony do wykorzystania na obszarze całego województwa.</u></p>
13	<p>Ensure there is adequate co-operation between CAs and within the SSI in the context of official controls of contaminants in food as required by Articles 4(5) and (3) of Regulation (EC) No 882/2004.</p>	<p>Jak wskazano w projekcie raportu współpraca w zakresie zanieczyszczeń żywności jest realizowana zgodnie z podpisanym porozumieniem ramowym z dnia 21 września 2007 r. zawartym pomiędzy Głównym Inspektorem Sanitarnym i Głównym Lekarzem Weterynarii o współdziałaniu i współpracy organów PIS i organów IW.</p> <p>W ramach ww. porozumienia organy szczebla powiatowego obu inspekcji zobowiązują się do</p>

	<p><i>Dopilnować, aby istniała odpowiednia współpraca między właściwymi organami oraz w ramach PIS w kontekście kontroli urzędowych w zakresie zanieczyszczeń w żywności zgodnie z wymogami określonymi w art. 4 ust. 3 i 5 rozporządzenia (WE) nr 882/2004.</i></p>	<p>przekazywania wzajemnie informacji i dokumentów dotyczących naruszeń przepisów wspólnotowych i krajowych w zakresie bezpieczeństwa żywności oraz przepisów wykonawczych wydanych na ich podstawie, których naruszenie może spowodować zagrożenie zdrowia publicznego. Strony porozumienia zobowiązują się również do przekazywania wyników badań laboratoryjnych wskazujących na niewłaściwą jakość środków spożywczych pochodzenia zwierzęcego.</p> <p>Na podstawie ww. porozumienia zawierane są porozumienia na poziomie wojewódzkim pomiędzy właściwymi Państwowymi Wojewódzkimi Inspektorami Sanitarnymi, a Wojewódzkimi Lekarzami Weterynarii.</p> <p>Współpraca organów PIS z organami PIORiN realizowana jest zgodnie z porozumieniem ramowym z dnia 1 kwietnia 2009 r. pomiędzy Głównym inspektorem Ochrony Roślin i Nasiennictwa, Głównym Inspektorem Sanitarnym oraz Głównym Inspektorem Jakości Handlowej Artykułów Rolno – Spożywczych .</p> <p>Jeśli chodzi o współpracę pomiędzy organami PIS oraz uwagę zawartą w rozdziale 5.2.3.1-<i>Planowanie kontroli w zakresie zanieczyszczeń</i>, która dotyczyła braku koordynacji na poziomie wojewódzkim planu pobierania próbek i tym samym możliwym pobraniem (na poziomie detalicznym) próbek produktu z tej samej partii w kilku województwach, należy zauważyć, że na wynik analizy próbki żywności (tej samej partii) wpływać mogą również warunki transportu i/lub przechowywania. W związku z powyższym pobór prób środków spożywczych tej samej partii ale <b>z innego miejsca obrotu w innym regionie</b> nie jest bezcelowe.</p>
14	<p>Ensure that rules on sanctions are implemented as required by Article 55 of Regulation (EC) No 882/2004.</p> <p><i>Dopilnować, aby przepisy dotyczące stosowania</i></p>	<p>Główny Inspektor Sanitarny pismem z dnia 11 września 2012 r, znak: GIS-BŻ-UE-420-45/KN/12/1 (załącznik 4) zalecił wszystkim Państwowym Wojewódzkim Inspektorom Sanitarnym by organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej stosowały przepisy dotyczące nakładania kar za brak rejestracji w odniesieniu do podmiotów działających na rynku spożywczym i prowadzących produkcję pierwotną (art. 55 rozporządzenia (WE) nr 882/2004 oraz art. 103 ust. 4 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. Nr 136, poz. 914, z późn. zm.)). W związku z powyższym Główny Inspektor Sanitarny zalecił nawiązanie stosownej współpracy z organami Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i</p>

Action Plan received from the Competent Authority, 20/9/2012

	<i>sankcji wdrażano zgodnie z art. 55 rozporządzenia (WE) nr 882/2004.</i>	Nasiennictwa w celu pozyskiwania informacji o gospodarstwach prowadzących taką działalność.
15	<p>Ensure that audits carried out cover contaminants in food as required by Article 4(6) of Regulation (EC) No 882/2004.</p> <p>Dopilnować, aby prowadzone audyty obejmowały zanieczyszczenia w żywności zgodnie z wymogiem określonym w art. 4 ust. 6 rozporządzenia (WE) 882/2004.</p>	<p>W drugim półroczu 2012 roku zostaną przeprowadzone przez Główny Inspektorat Sanitarny 3 audyty wewnętrzne w WSSE w zakresie zanieczyszczeń żywności.</p> <p>Ponadto Główny Inspektor Sanitarny pismem z dnia 11 września 2012 r, znak: GIS-BŻ-UE-420-45/KN/12/1 (załącznik 4) zalecił wszystkim Państwowym Wojewódzkim Inspektorom Sanitarnym realizację niniejszego zalecenia podczas opracowywania planu audytów oraz przeprowadzania audytów w podległych województwach.</p> <p>Zakres tematyki pozostałości i zanieczyszczeń zostanie wprowadzony w okresowe plany kontroli w administracji, co zostanie ujęte w przyszłorocznym okresowym planie kontroli Inspekcji Weterynaryjnej.</p>