



Dni Otwarte Państwowej Inspekcji Sanitarnej

**BEZPIECZEŃSTWO ZDROWOTNE –
WSPÓLNA ODPOWIEDZIALNOŚĆ**



Bezpieczeństwo żywności – zadania Państwowej Inspekcji Sanitarnej

Warszawa, 7.04.2025 r.



Podstawowe przepisy dotyczące bezpieczeństwa żywności - unijne

- rozporządzenie (WE) nr 178/2002 ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego
- rozporządzenia (WE) nr 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych
- rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2017/625 z dnia 15 marca 2017 r. w sprawie kontroli urzędowych i innych czynności urzędowych przeprowadzanych w celu zapewnienia stosowania prawa żywnościowego i paszowego

Podstawowe przepisy dotyczące bezpieczeństwa żywności - krajowe

- przepisy prawne obowiązujące w Polsce są w pełni zharmonizowane z prawem unijnym - wdrażają dyrektywy unijne lub wykonują przepisy rozporządzeń unijnych
- ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (wraz z aktami wykonawczymi)
- ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej

Szczegółowe wymagania dla żywności określone w przepisach prawnych dotyczą:





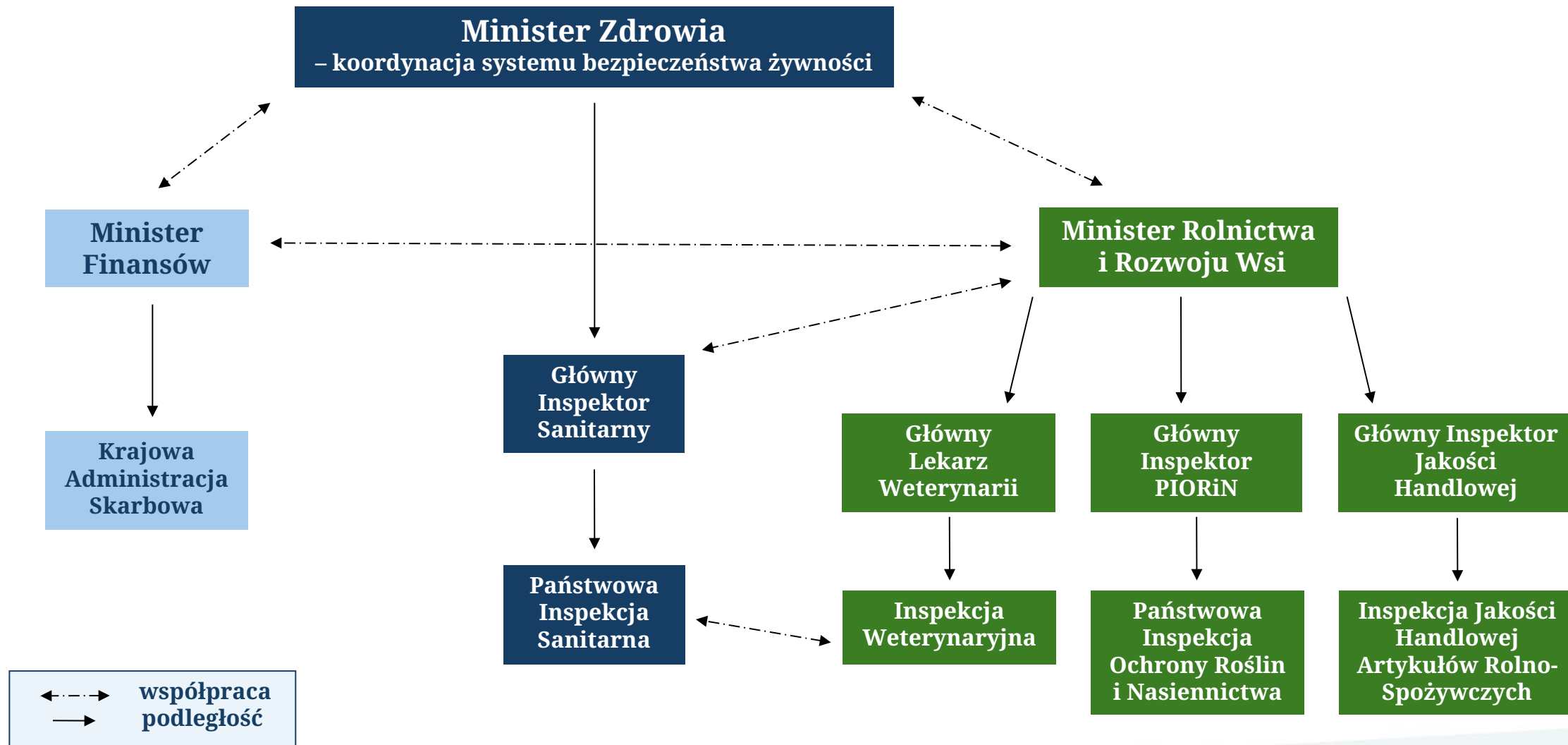
System bezpieczeństwa żywności w Polsce

Koordynatorem systemu bezpieczeństwa żywności w Polsce jest **Minister Zdrowia**

Bezpieczeństwo żywności jest istotnym elementem polityki zdrowotnej Państwa oraz ochrony zdrowia publicznego

W ramach koordynacji Minister Zdrowia współpracuje z Ministrem Rolnictwa i Rozwoju Wsi





Organy urzędowej kontroli żywności w Polsce

1. **Państwowa Inspekcja Sanitarna**, zgodnie z właściwością określoną przepisami ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej,
2. **Inspekcja Weterynaryjna**, zgodnie z właściwością określoną przepisami ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. o Inspekcji Weterynaryjnej,
3. inne organy w zakresie posiadanych kompetencji:
 - Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych,
 - Państwowa Inspekcja Ochrony Roślin i Nasiennictwa



Organy urzędowej kontroli żywności w Polsce

Kontrola zgodności i przestrzegania przez podmioty działające na rynku spożywczym obowiązujących wymagań dotyczy wszystkich aspektów prawa żywnościowego i paszowego, w tym również materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Poszczególne inspekcje działają na podstawie przepisów ustawowych jednoznacznie określających obszary kompetencji



Odpowiedzialność za bezpieczeństwo żywności

Zgodnie z **generalną zasadą** żywność znajdująca się w obrocie **nie może być niebezpieczna** dla zdrowia i życia człowieka, a **odpowiedzialność za jej bezpieczeństwo ponosi podmiot działający na rynku spożywczym** – producent lub wprowadzający do obrotu na każdym etapie

Wynika to z art. 14 i 17 rozporządzenia (WE) nr 178/2002 z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego





Obowiązki przedsiębiorcy

- ✓ **odpowiedzialność** za bezpieczeństwo żywności, którą produkuje, transportuje, przechowuje lub sprzedaje – zakaz wprowadzania do obrotu żywności szkodliwej dla zdrowia
- ✓ **śledzenie pochodzenia produktów (traceability)** - możliwość zidentyfikowania każdej osoby / firmy, która dostarczyła żywność, lub substancję przeznaczoną do dodania do żywności
- ✓ **przejrzystość** - bezzwłoczne powiadamianie właściwych organów w przypadku podejrzenia, że żywność nie jest bezpieczna oraz bezzwłoczne wycofanie jej z obrotu
- ✓ **zapobieganie** - systematyczne poddawanie ocenie skuteczności procedur kontroli wewnętrznej opartych na zasadach systemu HACCP (analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli)

Obowiązek rejestracji

W Polsce działalność w zakresie produkcji i obrotu żywnością można rozpocząć **po uzyskaniu rejestracji i zatwierdzenia** przez organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej właściwy ze względu na siedzibę lub miejsce prowadzenia działalności.

Podmioty muszą złożyć wniosek o rejestrację i/lub zatwierdzenie do właściwego organu.

Przed zatwierdzeniem przeprowadza się kontrolę danego zakładu. Zatwierdzenie następuje w drodze decyzji organu. Na tej podstawie następuje wpis do rejestru





Państwowa Inspekcja Sanitarna - zakres nadzoru



Produkcja pierwotna
prod. poch.
roślinnego- higiena
produkcji tam gdzie
istnieje ryzyko
mikrobiologiczne



Produkcja żywności
pochodzenia
roślinnego



Restauracje,
catering, żywienie w
szkołach, szpitalach-
każdego rodzaju
żywność



Obrót żywnością
poch. zwierzęcego i
roślinnego oraz
złożoną (hurtownie,
sklepy, środki
transportu)



Kontrola graniczna
żywności poch.
roślinnego



Narzędzia nadzoru

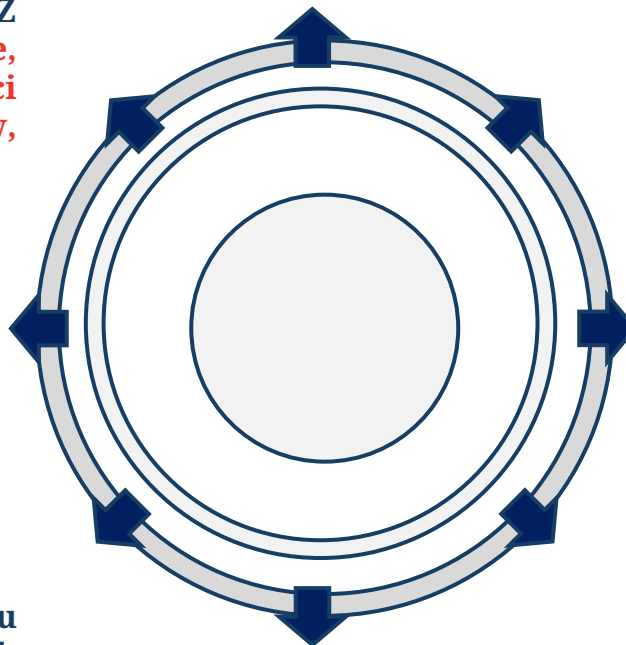
Przepisy dot. ukł, wymagania,
kryteria ustawowe,
UE i krajowe

Urzędowa, akredytowana, doskonała baza
laboratoryjna – 16 zintegrowanych laboratoriów
PIS + laboratoria referencyjne MZ
**zanieczyszczenia chemiczne, mikrobiologiczne,
GMO, alergeny, znakowanie, pozostałości
pestycydów,**

Krajowy plan pobierania próbek –
**próbki pobierane przez wyszkolonych
próbobiorców, zgodnie z przepisami**

Działania w przypadku
zatruc pokarmowych
(w Polsce i innych krajach)

Reagowanie na kryzysy
**(fipronil, mięso z nielegalnego uboju,
WZW A w owocach miękkich,
Salmonella w jajach)**



Procedury urzędowej kontroli
żywności - **częstotliwość kontroli
zależna od ryzyka**

Kontrole u przedsiębiorców
w tym również rolników
oraz kontrole graniczne
- ocena ryzyka

Komunikacja w sytuacjach gdy żywność
nie spełnia wymagań – system RASFF
i AAC, INFOSAN - **stała współpraca
z KE i innymi krajami**

Weryfikacja spełniania obowiązków przez przedsiębiorców

- Spełnianie przez przedsiębiorców wymagań wynikających z przepisów prawa żywnościowego kontrolują organy urzędowej kontroli żywności
- Kontrola ta odbywa się na podstawie rozporządzenia (UE) 2017/625 z dnia 15 marca 2017 r. w sprawie kontroli urzędowych
- Poszczególne inspekcje działają w tym zakresie na podstawie krajowych przepisów ustawowych





Urzędowa kontrola żywności

- Urzędowe kontrole żywności obejmują wszystkie aspekty prawa żywnościowego i paszowego
- Właściwe organy przeprowadzają kontrole urzędowe regularnie, z właściwą częstotliwością i w oparciu o ocenę ryzyka, w celu zidentyfikowania ewentualnych celowych naruszeń przepisów
- Kontrole urzędowe przeprowadza się bez wcześniejszego uprzedzenia, z wyjątkiem sytuacji, w których uprzednie zawiadomienie jest konieczne, by kontrola urzędowa mogła się odbyć, i odpowiednio uzasadnione





Urzędowe kontrole żywności prowadzone przez organy PIS mogą mieć charakter:

- kompleksowy;
- tematyczny;
- sprawdzający;
- interwencyjny (ad hoc);
- graniczne kontrole sanitarne.

Urzędowe kontrole interwencyjne (ad hoc) przeprowadzane są:

- z urzędu,
- lub na wniosek strony,
- w każdym przypadku uzasadnionego podejrzenia wystąpienia niezgodności z prawem żywnościowym zagrażającej zdrowiu lub życiu człowieka.

Kontrole organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej

- przeprowadzane są zgodnie z rocznymi planami kontroli oraz w każdym przypadku podejrzenia lub uzyskania informacji o uchybieniach zagrażających zdrowiu lub życiu człowieka;
- częstotliwość kontroli zależy od oceny ryzyka związanego z warunkami sanitarnymi w zakładzie oraz rodzaju prowadzonej działalności;
- służą ocenie spełnienia wymagań prawa żywnościowego m.in.: stanu higieniczno-sanitarnego, stanu higieny i stanu zdrowia pracowników mających kontakt z żywnością, prowadzenia dokumentacji związanej z kontrolą wewnętrzną w danym obiekcie, przestrzegania wymagań przy produkcji, transporcie, przechowywaniu i sprzedaży żywności oraz warunków żywienia zbiorowego, w tym m.in. w szpitalach, domach pomocy społecznej, szkołach, przedszkolach



System RASFF

- System Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach (RASFF Rapid Alert System for Food and Feed) - służy szybkiej wymianie informacji na temat zagrożeń dla zdrowia związanych z żywnością i paszami;
- Główny Inspektor Sanitarny – prowadzi w Polsce Krajowy Punkt Kontaktowy systemu RASFF;
- kraj członkowski, w którym wykryto zagrożenie dla zdrowia, przekazuje informację do Komisji Europejskiej, a Komisja rozpowszechnia powiadomienie wśród pozostałych członków systemu;
- Powiadomienie zawiera informacje na temat zakwestionowanego produktu oraz działań jakie podjęto, aby wyeliminować ryzyko.
- działania podejmowane są bezzwłocznie stosując obowiązujące unijne procedury



Działania w przypadku niezgodności

- w przypadku stwierdzenia niezgodności z obowiązującymi przepisami organy PIS podejmują odpowiednie działania (nakładają mandaty, wydają zalecenia pokontrolne oraz decyzje administracyjne) w celu wyeliminowanie nieprawidłowości.
- w przypadku podejrzenia, że w obrocie znajduje się żywność nieodpowiedniej jakości, konsumenci lub inni uczestnicy rynku mają możliwość zgłoszenia tego faktu do terenowo właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Na podstawie zgłoszenia zostanie przeprowadzona urzędowa kontrola tzw. interwencyjna u danego przedsiębiorcy.
- w przypadku potwierdzenia zarzutów przedsiębiorca poniesie odpowiedzialność karną lub pieniężną zgodnie z przepisami działu VIII ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia. Ponadto, jeżeli w trakcie kontroli zostanie stwierdzone, że żywność nie spełnia wymagań w zakresie bezpieczeństwa organy PIS mogą podjąć decyzję o wycofaniu jej z obrotu, a nawet zniszczeniu.





Dni Otwarte Państwowej Inspekcji Sanitarnej

**BEZPIECZEŃSTWO ZDROWOTNE –
WSPÓLNA ODPOWIEDZIALNOŚĆ**



Dziękuję za uwagę