

Wnioski z Forum Wiedzy PIS

- pion bezpieczeństwa żywności



CHRONIMY ZDROWIE
Z MYŚLĄ O PRZYSZŁOŚCI



Forum wiedzy Państwowej Inspekcji Sanitarnej - warsztaty pionu Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia

- Kiedy:
11-12 czerwca 2026 r. w Zakopanem
- Uczestnicy:
pracownicy PSSE i GSSE z pionu bezpieczeństwa żywności
- Tematy:
6 zakresów tematycznych

Praca warsztatowa

- Uczestnicy zostali podzieleni na zespoły robocze, w ramach których analizowali przygotowane zagadnienia i opracowywali propozycje działań.
- Wyniki prac, wraz z omówieniem napotkanych trudności oraz wypracowanych rozwiązań, zostały zaprezentowane 12 czerwca 2026 r. również online dla przedstawicieli PSSE, WSSE oraz GIS.

Co omawialiśmy?

1. Nadzór nad zakładami produkcji i obrotu żywnością
2. Pobieranie próbek do badań laboratoryjnych
(planowanie poboru, zabezpieczanie i transport próbek oraz interpretacji wyników)
3. Nadzór nad importem i eksportem żywności
4. Monitoring i kontrola sprzedaży internetowej suplementów diety
5. Nadzór nad znakowaniem, w tym alergenami w żywności
6. System RASFF w tym procedury wycofywania produktów

1. NADZÓR



1. Urzędowa kontrola żywności

Zidentyfikowane potrzeby

- ✓ Potrzeba wypracowania jednolitych zasad kontroli urządzeń dystrybucyjnych w szkołach.
- ✓ Analiza ryzyka – przy interwencjach – konieczność wdrożenia zaleceń PIS.
- ✓ ustalenie jednolitego podejścia do oceny działalności prowadzonej w warunkach domowych z uwagi na różny zakres działalności objęty wnioskami o rejestrację.

Działanie:

- Opracowanie formularzy kontrolnych- aktualnie trwają prace (w zespole wybranych WSSE/PSSE).
- PPIS powinni zwrócić uwagę, na dokonywanie analizy ryzyka zgodnie z wytycznymi GIS (będzie to przypomniane na naradach i szkoleniach).
- „Kuchnie domowe”-temat jest planowany do dyskusji na szkoleniu dla Kierowników Pionów BŻ w WSSE.

2. POBIERANIE PRÓBEK



2. Pobieranie próbek

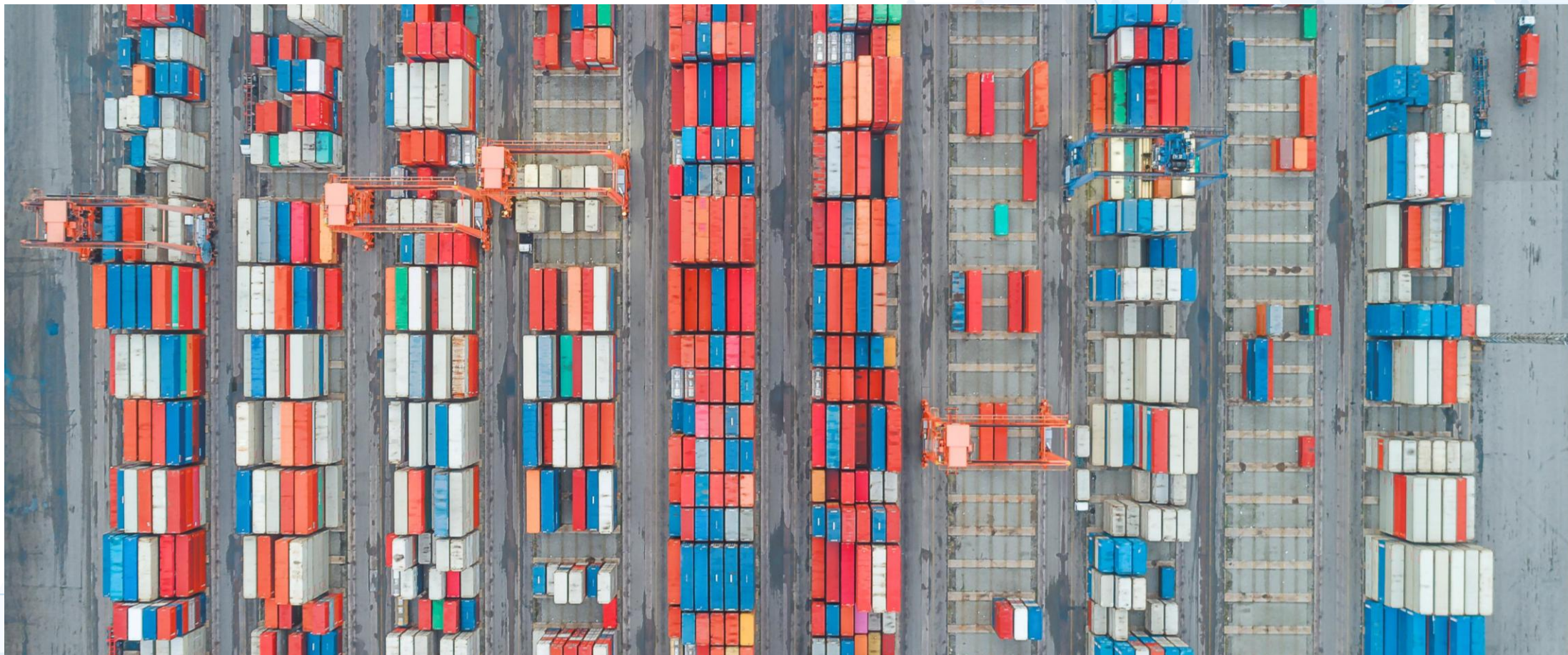
Zidentyfikowane potrzeby

- ✓ Niezbędne są szkolenia doskonalące dla pracowników PSSE w celu:
 - zapewnienia prawidłowego pobierania, zabezpieczania i transportu próbek żywności;
 - skutecznego postępowania po uzyskaniu niezgodnych wyników badań laboratoryjnych;
 - wzmocnienia nadzoru na etapie produkcji pierwotnej.

Działanie:

- ✓ Szkolenia- 2025-2026r. prowadzone są intensywne szkolenia z pobierania próbek żywności w ramach projektu FERS.
- w 2026r. realizowanych jest 5 szkoleń praktycznych w GSSE Gdyni- każde dla 15 osób z PSSE i GSSE;
- w 2027 planowane jest dodatkowe szkolenie online z produkcji pierwotnej (FERS).

3. IMPORT/EXPORT



3. Nadzór nad importem i eksportem żywności

Zidentyfikowane potrzeby

- ✓ niezbędne są szkolenia doskonalące dla pracowników PSSE:

Import

- wymagania przy kontroli, nowe przepisy – (odprawa może zdarzyć się w każdej PSSE)

Eksport:

- informowanie podmiotów o wymaganiach, certyfikatach
- usystematyzowanie wiedzy pracowników na temat wymagań państw trzecich w zakresie dokumentów niezbędnych do wydania przez organ PIS

Działanie:

- przekazywanie wiedzy za pośrednictwem Newsletter-a PIS
- webinary dotyczące zagadnień w tym obszarze

4. ZNAKOWANIE



4. Nadzór nad znakowaniem, w tym alergenami

Zidentyfikowane potrzeby

- Ustalenie podziału kompetencji PIS-IJHARS/MRiRW w zakresie kontroli znakowania w obrocie.
- Wypracowanie ułatwień (ustalonych z IJHARS/MRiRW) nt. obowiązku informowania o składzie produktów w gastronomii, sprzedaży produktów nieopakowanych.
- Skoordynowane kontrole wymagają wsparcia (wytyczne/szkolenie).

Działanie:

- ✓ W listopadzie/październiku 2026 GIS planuje spotkanie z GIJHARS w sprawie znakowania.
- ✓ GIS opracował 2 ulotki we współpracy z MRiRW dla (1. czytelność etykiet, 2. Skład i alergeny).
- ✓ Ulotka 2- uwzględnia elastyczne podejścia do podawania pełnego wykazu składników – konsultacje z WSSE Rzeszowie, Łodzi, Warszawie, Gdańsku (i PSSE). Po opublikowaniu ulotki- organy PIS będą ją promować w trakcie działań kontrolnych w pierwszym kwartale 2027.
- ✓ Następnie w 2027r planujemy skoordynowaną kontrolę w okresie letnim dot. alergenów (restauracje w hotelach/"duża" gastronomia)- będzie poprzedzona przygotowaniem stacji.

5. SUPLEMENTY



5. Sprzedaż internetowa suplementów diety

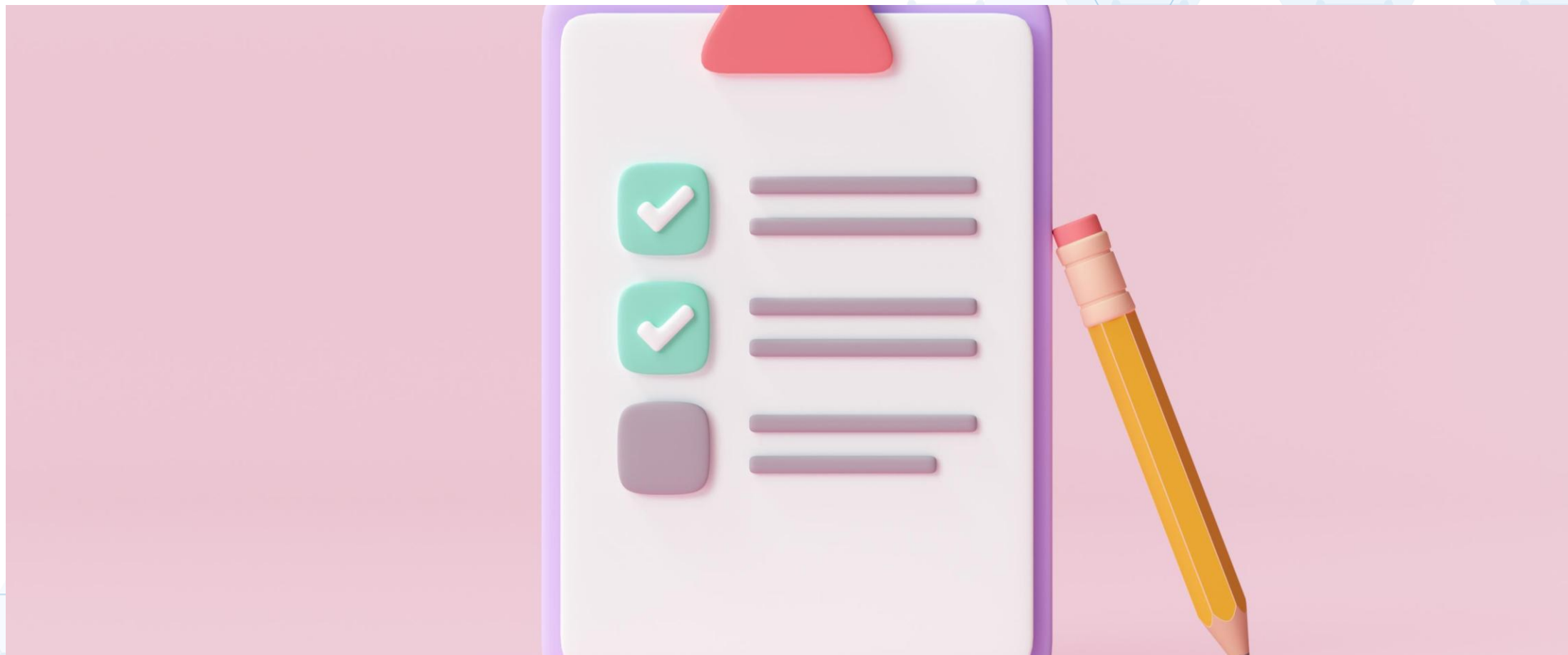
Zidentyfikowane potrzeby

- Szkolenie z tego zakresu, jak również ogólnie nt. suplementów.
- Opracowanie wskazówek dot. sprzedaży internetowej- postępowanie kontrolne.

Działanie:

- ✓ GIS wdrożył program monitorowania stron internetowych pod kątem substancji zakazanych do stosowania.
- ✓ Został on przygotowany jako szczegółowe wytyczne, co ułatwiło pracę przy jego realizacji (jasne wskazanie jak postępować w przypadku zidentyfikowania produktów).
- ✓ Wnioski z tego monitoringu i forum wiedzy – posłużą do wypracowania wytycznych/wyjaśnień dot. kontroli internetowej suplementów.

6. RASFF



6. RASFF

Zidentyfikowane potrzeby

- Określenie zasad dotyczących urzędowego monitorowania procesu wycofywania żywności z obrotu na etapie dystrybucji i odbiorcy indywidualnego
- Lepsze przygotowanie Inspekcji na incydenty związane z żywnością i materiałami/wyrobami do kontaktu z żywnością
-

Działanie:

- Szkolenie przypominające z "Wytycznych dotyczące działania organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej w ramach sieci powiadamiania i współpracy w Polsce"
- Zachęcamy do stosowania systemu iRASFF na poziomie PSSE
- Zacieśnianie współpracy żywność-epidemiologia w przypadku ognisk zatruc pokarmowych
- Rozwój systemu SEPIS – aktualnie trwa praca nad nowymi modułami
- Zorganizowanie przez GIS szkoleń dot. zarządzania kryzysowego, oraz szkoleń z RASFF.

Podsumowanie

- Forum stworzyło przestrzeń do merytorycznej dyskusji oraz wymiany doświadczeń pomiędzy pracownikami wszystkich jednostek Państwowej Inspekcji Sanitarnej.
- Praca zespołowa pozwoliła na wypracowanie praktycznych wniosków i dobrych praktyk, a także sprzyjała budowaniu współpracy i integracji uczestników.
- GIS podejmuje działania związane ze zidentyfikowanymi obszarami.
- **Dziękujemy wszystkim za aktywny udział, zaangażowanie oraz stworzenie życzliwej i sprzyjającej współpracy atmosfery.**



CHRONIMY ZDROWIE
Z MYŚLĄ O PRZYSZŁOŚCI



DZIĘKUJĘ