

Zakres działania Oddziału Higieny Żywności, Żywienia, Przedmiotów Użytku i Kosmetyków

Do zakresu działania Państwowej Inspekcji Sanitarnej w dziedzinie bieżącego nadzoru sanitarnego należy między innymi:

Kontrola przestrzegania przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne, w szczególności dotyczące:

- warunków produkcji, transportu, przechowywania i sprzedaży żywności oraz warunków żywienia zbiorowego;
- nadzoru nad jakością zdrowotną żywności;
- warunków zdrowotnych produkcji i obrotu przedmiotami użytku, materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością, kosmetykami oraz innymi wyrobami mogącymi mieć wpływ na zdrowie ludzi.

Szczegółowe zadania Oddziału Higieny Żywności Żywienia Przedmiotów Użytku i Kosmetyków:

W oparciu o Ustawę z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia realizowane są zadania związane z:

- kontrolą wymagań dotyczących stosowania oraz wprowadzania do obrotu substancji dodatkowych do żywności określonych w rozporządzeniu nr 1333/2008.
- kontrolą wymagań dotyczących stosowania oraz wprowadzania do obrotu enzymów spożywczych określonych w rozporządzeniu nr 1332/2008.
- kontrolą wymagań dotyczących aromatów, składników żywności o właściwościach aromatyzujących oraz rozpuszczalników używanych lub stosowanych w produkcji określonych w rozporządzeniu nr 1334/2008
- kontrolą wymagań dotyczących najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów, które mogą znajdować się w środkach spożywczych lub na ich powierzchni, określonych w rozporządzeniu nr 396/2005
- kontrolą zasadności, poprawności oraz uprawnień do użycia napromieniania żywności promieniowaniem jonizującym
- kontrolą wymagań dla środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego, ze szczególnym uwzględnieniem oznakowania wyrobów gotowych, informacjami nt. miejsca i źródła pochodzenia (surowców, półproduktów, produktów gotowych,) oraz dokumentacji towarzyszącej ww. środkom spożywczym pod kątem zgodności z obowiązującymi przepisami prawa dla nowej żywności i nowych składników żywności (rozporządzenie Nr 258/97 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 stycznia 1997 r. dotyczącego nowej żywności i nowych składników żywności)
- kontrolą wymagań dotyczących suplementów diety oraz procesów wzbogacania żywności, ze szczególnym uwzględnieniem oznakowania wyrobów gotowych, informacjami nt. miejsca i źródła pochodzenia (surowców, półproduktów, produktów gotowych,) oraz dokumentacji towarzyszącej ww. środkom spożywczym pod kątem zgodności z obowiązującymi przepisami prawa dla nowej żywności i nowych składników żywności (rozporządzenie Nr 258/97 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 stycznia 1997 r. dotyczącego nowej żywności i nowych składników żywności)
- monitorowaniem produktów wprowadzanych do obrotu na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, zgodnie z rozporządzeniem Nr 258/97 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 stycznia 1997 r. dotyczącego nowej żywności i nowych składników żywności
- kontrolą ujęcia, instalacji i urządzeń służących do wydobywania, transportu i rozlewu, a także opakowania, wprowadzania do obrotu i znakowania naturalnych wód mineralnych, wód źródłanych i wód stołowych
- kontrolą wymagań dotyczących grzybów (świeżych i suszonych) i przetworów grzybowych
- kontrolą prawidłowości znakowania środków spożywczych (kontrola prawidłowości oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych zgodnie z rozporządzeniem nr 1924/2006)
- kontrolą podmiotów działających na rynku materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością w zakresie dobrej praktyki produkcyjnej określonej w rozporządzeniu nr 2023/2006
- kontrolą podmiotów zajmujących się recyklingiem w zakresie wymagań określonych w rozporządzeniu nr 282/2008

- kontrolą podmiotów działających na rynku spożywczym w zakresie przestrzegania w zakładach wymagań higienicznych określonych w rozporządzeniu nr 852/2004
- rejestracją oraz zatwierdzaniem, warunkowego zatwierdzania, przedłużaniem warunkowego zatwierdzenia, zawieszaniem oraz cofaniem zatwierdzenia zakładów działających na rynku spożywczym
- prowadzenie na bieżąco bazy danych obiektów branży żywnościowej będących pod nadzorem Państwowej Inspekcji Sanitarnej
- wydawaniem decyzje o wykreśleniu z rejestru zakładów będących pod nadzorem Państwowej Inspekcji Sanitarnej
- wydawania zaświadczeń o wpisie do rejestru zakładów będących pod nadzorem Państwowej Inspekcji Sanitarnej
- rejestracji oraz wydawania zatwierdzenia obiektów lub urządzeń ruchomych i tymczasowych, dla podmiotów, które produkują lub wprowadzają do obrotu żywność z tych obiektów lub urządzeń
- rejestracji urządzeń dystrybucyjnych, oraz prawidłowości ich znakowania, dla podmiotów, które produkują lub wprowadzają do obrotu żywność z tych urządzeń
- kontrolą przestrzegania zasad dobrej praktyki higienicznej podmiotów działających na rynku spożywczym prowadzących działalność w ramach dostaw bezpośrednich
- kontrolą materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością w zakresie określonym w rozporządzeniu nr 1935/2004 oraz w rozporządzeniu nr 282/2008
- dokonywaniem urzędowych kontroli żywności w zakresie bezpieczeństwa żywności, w odniesieniu do: żywności pochodzenia niezwierzęcego produkowanej i wprowadzanej do obrotu, przywożonej z państw trzecich oraz wywożonej i powrotnie wywożonej do tych państw, produktów pochodzenia zwierzęcego znajdujących się w handlu detalicznym, żywności zawierającej jednocześnie środki spożywcze pochodzenia niezwierzęcego i produkty pochodzenia zwierzęcego, o której mowa w art. 1 ust. 2 rozporządzenia nr 853/2004, prawidłowości stosowania zasad systemu HACCP w zakładach objętych nadzorem Państwowej Inspekcji Sanitarnej
- kontrolą żywności genetycznie zmodyfikowanej oraz organizmów genetycznie zmodyfikowanych przeznaczonych do wykorzystania jako żywność w zakresie uregulowanym w rozporządzeniu nr 1829/2003, rozporządzeniu nr 1830/2003 oraz rozporządzeniu (WE) nr 1946/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 15 lipca 2003 r. w sprawie transgranicznego przemieszczania organizmów genetycznie zmodyfikowanych (Dz. Urz. UE L 287 z 05.11.2003, str. 1)
- zlecenia badań laboratoryjne dla celów urzędowych kontroli żywności i żywienia w zakresie bezpieczeństwa żywności
- kontroli na Granicznych Punktach Kontroli żywność pochodzenia niezwierzęcego oraz materiały lub wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością, przywożone z państw trzecich
- wydawania świadectw stwierdzających spełnianie przez towary objęte graniczną kontrolą sanitarną wymagań zdrowotnych
- wykonywania zadań dotyczące powiadamiania o niebezpiecznej żywności, w tym żywności pochodzenia zwierzęcego oraz paszach określonych w przepisach o paszach oraz o materiałach i wyrobach przeznaczonych do kontaktu z żywnością w ramach sieci systemu RASFF
- kontrolę podmiotów działających na rynku spożywczym dotyczącą przestrzegania ustawy o przeciwdziałaniu narkomanii z dn. 29 07 2005 r. (Dz. U. Nr 175 poz. 1485 z późn. zm.)
- kontrole podmiotów działających na rynku spożywczym dotyczącą przestrzegania ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami uzycia tytoniu i wyrobów tytoniowych z dn. 9.11.1995 r. (Dz. U. z 2010r. Nr 81 poz 529 z późn. zm.)

Określenie kierunków oraz koordynowanie działalności w zakresie nadzoru nad bezpieczeństwem żywności, kosmetyków oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz jakością żywienia, a w szczególności:

- przygotowywanie projektów decyzji i wykonywanie czynności związanych z postępowaniem administracyjnym drugiej instancji w zakresie higieny żywności, żywienia i przedmiotów użytku.
- rozpatrywanie skarg, wniosków i interwencji konsumentów.

- koordynowanie działań w ramach Krajowego Systemu Ostrzegania o Niebezpiecznych Produktach Żywnościowych i Środkach Żywności Zwierząt (RASFF) na terenie powiatu.
- koordynowanie działań związanych z oceną stopnia wdrażania i skuteczności systemu HACCP w zakładach żywnościowo-żywnościowych.
- współpraca z innymi służbami kontrolnymi i organizacjami samorządowymi w zakresie bezpieczeństwa żywności.
- prowadzenie edukacji społeczeństwa w kierunku umacniania i kształtowania właściwych postaw oraz zachowań prozdrowotnych, w tym szczególnie propagowanie zasad racjonalnego żywienia.
- przeprowadzanie ocen sposobu żywienia w oparciu o jadłospisy dekadowe, metodą szacunkową na podstawie rejestrów magazynowych przy pomocy programu WIKT w porównaniu z obowiązującymi normami żywienia dla ludności Polski.
- realizacja „Planu pobierania próbek do badań żywności w ramach urzędowej kontroli i monitoringu dla Państwowej Inspekcji Sanitarnej .”
- kontrola i nadzór nad przestrzeganiem warunków określonych w rozporządzeniach 1829/2003 i 1830/2003 dotyczących żywności genetycznie zmodyfikowanej, ze szczególnym uwzględnieniem prawidłowego znakowania środków spożywczych zawierających GMO oraz dokumentacji towarzyszącej w/w środkom spożywczym.
- kontrola i nadzór w zakresie przestrzegania wymagań dotyczących znakowania, prezentacji i reklamy żywności wzbogacanej, suplementów diety i środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego, określonych w szczególności przepisami ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia, rozporządzenia Nr 1924/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z 20 grudnia 2006 r. w sprawie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dotyczących żywności oraz rozporządzenia Komisji (UE) Nr 432/2012 z dnia 16 maja 2012 r. ustanawiające wykaz dopuszczonych oświadczeń zdrowotnych dotyczących żywności, innych niż oświadczenia odnoszące się do zmniejszenia ryzyka choroby oraz rozwoju i zdrowia dzieci.
- kontrola i nadzór w obszarze procedur i/lub systemów identyfikowalności przedsiębiorstw dla suplementów diety i środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego, ze szczególnym uwzględnieniem oznakowania wyrobów gotowych, informacjami nt. miejsca i źródła pochodzenia (surowców, półproduktów, produktów gotowych,) oraz dokumentacji towarzyszącej ww. środkom spożywczym pod kątem zgodności z obowiązującymi przepisami prawa dla nowej żywności i nowych składników żywności (rozporządzenie Nr 258/97 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 stycznia 1997 r. dotyczące nowej żywności i nowych składników żywności).
- kontrola i nadzór nad producentami środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego dla osób nietolerujących gluten w zakresie postanowień Komisji Nr 41/2009 dotyczącego składu i etykietowania środków spożywczych odpowiednich dla osób nietolerujących gluten z uwzględnieniem ustalonych w przedsiębiorstwach limitów krytycznych i procedur które służą ich monitorowaniu.
- nadzór w zakresie zgodności środków spożywczych z przepisami rozporządzenia 953/2009 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 13 października w sprawie substancji zabronionych w sporcie z pośród wymienionych na Liście substancji i metod zabronionych w 2012 roku, publikowanej corocznie przez Światową Agencję Antydopingową.
- prowadzenie na bieżąco bazy danych obiektów branży żywnościowej będących pod nadzorem Państwowej Inspekcji Sanitarnej.
- prowadzenie na bieżąco bazy danych wyników badania próbek pobranych w ramach urzędowej kontroli i monitoringu żywności.
- nadzór nad importem i eksportem żywności.

Ponadto Oddział HŻŻPUiK w ramach bieżącego nadzoru obejmuje kontrolę przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne dotyczące warunków produkcji i obrotu kosmetykami zgodnie z art. 4 ust 1 pkt 3 i 4 ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej Zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1223/2009 z 30 listopada 2009 r. dotyczącym produktów kosmetycznych w zakładach produkcyjnych sprawdzane są wymagania dotyczące :

- produkcji wyrobów kosmetycznych zgodnie z GMP (Good Manufacturing Practice) Dobrą Praktyką Produkcyjną, która nakłada na przedsiębiorcę spełnienie wymagań zgodnie z normą PN - EN ISO 22716:2007, dotyczącą: personelu, pomieszczeń pracy, wyposażenia, materiałów wyjściowych i opakowaniowych, produkcji, produktu gotowego, laboratorium

kontroli jakości, postępowania z odpadami, podwykonawstwa (kooperacji), reklamacji wycofania produktu z obrotu, wewnętrznych audytów, dokumentacji

- rejestracji w Portalu Notyfikacji Produktów Kosmetycznych (CPNP)
- oceny raportu bezpieczeństwa produktu kosmetycznego obejmującego –ilościowy i jakościowy skład produktu kosmetycznego, właściwości fizykochemiczne oraz stabilność produktu kosmetycznego, jakość mikrobiologiczną, zanieczyszczenia ilości śladowe, informacje o materiale z którego wykonano opakowanie, normalnie i dające się racjonalnie przewidzieć stosowanie, narażenie na działanie produktu kosmetycznego, narażenie na działanie substancji, profil toksykologiczny substancji, działanie niepożądane i ciężkie działania niepożądane, informacje o produkcji kosmetycznym, wnioski z oceny, ostrzeżenia i instrukcje stosowania umieszczone na etykiecie, rozumowanie, kwalifikacje eksperta
- oznakowanie produktów kosmetycznych.

W Oddziale wyodrębniono cztery sekcje:

Sekcja Żywienia Zbiorowego Otwartego realizuje zadania w zakresie nadzoru nad obiektami typu:

- lokale gastronomiczne (restauracje, bary, drink-bary)
- zakłady małej gastronomii
- wagony restauracyjne i barowe
- automaty do lodów
- tymczasowe stoiska gastronomiczne
- obiekty ruchome (samochody i przyczepy gastronomiczne)
- środki transportu
- inne zakłady żywienia zbiorowego otwartego

Sekcja Żywienia Zbiorowego Zamkniętego, Przedmiotów Użytku i Kosmetyków realizuje zadania w zakresie nadzoru nad obiektami typu:

- stołówki pracownicze
- bufety przy zakładach pracy
- stołówki w domach wczasowych
- bloki żywienia w szpitalach
- kuchnie niemowlęce
- bloki żywienia w sanatoriach i prewentoriach
- bloki żywienia w domach opieki społecznej
- stołówki w żłobkach i domach małego dziecka
- stołówki szkolne
- stołówki w bursach i internatach
- stołówki na koloniach/półkoloniach/obozach/zimowiskach
- stołówki w przedszkolach
- stołówki w domach dziecka i młodzieży
- stołówki studenckie
- stołówki w zakładach specjalnych i wychowawczych
- zakłady usług cateringowych
- obiekty agroturystyczne
- mieszkania prywatne
- środki transportu
- inne zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego

Sekcja Przetwórstwa i Obrotu Hurtowego realizuje zadania w zakresie nadzoru nad obiektami typu:

- super i hipermarkety
- magazyny hurtowe (w tym hurtownie suplementów)
- wytwórnie lodów
- automaty do lodów
- wytwórnie tłuszczów roślinnych i mieszanin tłuszczów zwierzęcych z roślinami
- piekarnie
- ciastkarnie

- przetwórnice owocowo-warzywne i grzybowe
- browary i słodownie
- wytwórnie napojów bezalkoholowych i rozlewnie piwa
- wytwórnie naturalnych wód mineralnych, naturalnych wód źródlanych i stołowych
- zakłady garmażeryjne
- zakłady przemysłu zbożowo-młynarskiego
- wytwórnie makaronów
- wytwórnie wyrobów cukierniczych
- wytwórnie koncentratów spożywczych
- wytwórnie octu, majonezu i musztardy
- wytwórnie chrupek, chipsów i prażynek
- wytwórnie suplementów diety
- wytwórnie środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego
- wytwórnie substancji dodatkowych
- cukrownie
- środki transportu
- inne wytwórnie żywności

Sekcja Obrotu Detalicznego realizuje zadania w zakresie nadzoru nad obiektami typu:

- sklepy spożywcze
- kioski (w tym na targowiskach)
- obiekty ruchome i tymczasowe
- środki transportu
- inne obiekty obrotu żywnością