

Załącznik nr 2 do uchwały nr 67 Komitetu Monitorującego Program Fundusze Europejskie dla Rozwoju Społecznego 2021 – 2027 z dnia 29 lutego 2024 roku

Roczny Plan Działania na rok: 2024

Tytuł lub zakres projektu:

Podniesienie kompetencji pracowników i pracowniczek Państwowej Inspekcji Sanitarnej w zakresie bezpieczeństwa żywności i żywienia, higieny środowiska oraz higieny radiacyjnej

Wersja fiszki: 1

Numer i data uchwały Komitetu Monitorującego: uchwała nr 67 KM FERS z dnia 29 lutego 2024 r.

Informacje o instytucji opracowującej fiszkę

Instytucja: Ministerstwo Zdrowia

Dane kontaktowe osoby do kontaktów roboczych: Marta Fijołek,
Wydział Oceny i Monitorowania 2, Departament Oceny Inwestycji, +48
882 359 166, m.fijolek@mz.gov.pl.

Fiszka projektu wybieranego w sposób niekonkurencyjny

Podstawowe informacje o projekcie

Numer i nazwa Priorytetu: 01 – Umiejętności

Numer i nazwa działania FERS: 01.13 FERS – Umiejętności w sektorze zdrowia

Cel szczegółowy FERS, w ramach którego projekt będzie realizowany

ESO4.7. Wspieranie uczenia się przez całe życie, w szczególności elastycznych możliwości podnoszenia i zmiany kwalifikacji dla wszystkich, z uwzględnieniem umiejętności w zakresie przedsiębiorczości i kompetencji cyfrowych, lepsze przewidywanie zmian i zapotrzebowania na nowe umiejętności na podstawie potrzeb rynku pracy, ułatwianie zmian ścieżki kariery zawodowej i wspieranie mobilności zawodowej (EFS+).

Typ projektu FERS: Rozwój i wsparcie kształcenia podyplomowego przedstawicieli innych zawodów związanych z ochroną zdrowia, w tym kadr zdrowotnej opieki długoterminowej.

Podmiot, który będzie wnioskodawcą: Główny Inspektorat Sanitarny

Cel i opis projektu (w tym uzasadnienie realizacji i planowana trwałość)

Cel główny projektu

Celem głównym jest zwiększenie bezpieczeństwa zdrowotnego obywateli w obszarze działań realizowanych przez Państwową Inspekcję Sanitarną (PIS) poprzez podniesienie wiedzy i kompetencji zawodowych 4 474 pracowników i pracowniczek PIS, niezbędnych do realizacji zadań z zakresu:

- higieny środowiska (bezpieczeństwa zdrowotnego wody, higieny komunalnej, bezpieczeństwa higieniczno-sanitarnego, higieny pracy, higieny radiacyjnej),
- urzędowej kontroli bezpieczeństwa żywności (w tym pobierania próbek, kontroli wymagań dla produkcji pierwotnej, higieny i systemu HACCP).

Doprecyzowanie celu głównego projektu

W zakresie higieny środowiska oraz higieny radiacyjnej, celem projektu jest zwiększenie i ujednolicenie wiedzy pracowników i pracowniczek PIS realizujących zadania z obszarów zdrowia publicznego dotyczących:

- nadzoru nad jakością wody w zakresie dotyczącym bezpieczeństwa zdrowotnego wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi,
- oceny ryzyka w wewnętrznych systemach wodociągowych,
- czynników mających wpływ na prowadzenie nadzoru w obszarze higieny komunalnej opartego na analizie i ocenie ryzyka,
- higieny pracy w obszarze narażenia pracowników i pracowniczek na szkodliwe czynniki biologiczne, czynniki rakotwórcze lub mutagenne oraz fizyczne w środowisku pracy,
- w obszarze higieny radiacyjnej reagowania na wystąpienie zdarzeń radiacyjnych, oceny wykonywania testów podstawowych urzędzeń radiologicznych i urzędzeń pomocniczych.

W zakresie bezpieczeństwa żywności, celem projektu jest zwiększenie i ujednolicenie wiedzy dotyczącej:

- pobierania próbek żywności,
- kontroli wymagań dla produkcji pierwotnej,
- kontroli higieny i systemu HACCP.

Realizacja projektu pozwoli na:

- 1) w obszarze bezpieczeństwa żywności – zwiększenie poziomu skuteczności nadzoru nad bezpieczeństwem żywności, poprawienie jakości nadzoru w tym zakresie, a także przekazanie jednolitej specjalistycznej wiedzy z zakresu kontroli systemu HACCP (System Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli od ang. Hazard Analysis and Critical Control Points), pobierania próbek i kontroli produkcji pierwotnej osobom realizującym kontrolę, jak również grupie „trenerów”, którzy będą w przyszłości szkolić osoby nowo zatrudnione.

- 2) w obszarze dotyczącym bezpieczeństwa zdrowotnego wody- wdrożenie podejścia opartego na ryzyku, poprzez wdrożenie wymogów określonych w ustawie o zmianie ustawy o zbiorowym zaopatrzeniu w wodę i zbiorowym odprowadzaniu ścieków oraz niektórych innych ustaw, implementującej przepisy Dyrektywy 2020/2184, która nakłada obowiązek podejścia opartego na ryzyku obejmującego cały łańcuch dostaw od obszaru zasilania, poprzez pobór, uzdatnianie, magazynowanie i dystrybucję do punktu zgodności.
- 3) wdrożenie podejścia opartego na ryzyku w zakresie prowadzenia nadzoru nad warunkami sanitarno-higienicznymi podmiotów pozostających pod nadzorem pionu higieny komunalnej, po wypracowaniu jednolitych standardów planowania kontroli poszczególnych grup obiektów użyteczności publicznej;
- 4) poprawę świadomości ryzyka i podniesienie bezpieczeństwa zdrowotnego pracowników i pracowniczek narażonych na szkodliwe czynniki biologiczne, rakotwórcze lub mutagenne oraz fizyczne w środowisku pracy;
- 5) podniesienie kompetencji pracowników i pracowniczek PIS pionu higieny radiacyjnej w zakresie wykonywania zadań nadzoru sanitarnego w odniesieniu do ochrony przed promieniowaniem jonizującym wykorzystywanym w celach medycznych oraz w środowisku pracy, a także w zakresie ochrony przed skażeniami promieniotwórczymi.

Cele szczegółowe projektu i ich wpływ na osiągnięcie celu głównego

Osiągnięcie celu ogólnego będzie możliwe poprzez osiągnięcie następujących celów szczegółowych:

- zwiększenie potencjału instytucjonalnego administracji publicznej i jakości wykonywanych zadań w obszarze bezpieczeństwa zdrowotnego wody, higieny komunalnej, bezpieczeństwa higieniczno-sanitarnego w

obszarze higieny pracy, w obszarze zdarzeń radiacyjnych oraz zastosowania energii atomowej i promieniowania jonizującego w energetyce oraz w medycynie oraz w zakresie nadzoru nad bezpieczeństwem żywności;

- usprawnienie trybu kontroli w placówkach ochrony zdrowia posiadających zezwolenia na stosowanie aparatów rentgenowskich oraz uruchomienie medycznych pracowni rentgenowskich, a także zgody na prowadzenie działalności polegającej na udzielaniu świadczeń medycznych z wykorzystaniem promieniowania jonizującego;
- usprawnienie realizacji działań kontrolnych w przedsiębiorstwach branży spożywczej, w tym nie tylko przedsiębiorców ale również produkcji pierwotnej (rolniczej);
- podwyższenie jakości urzędowego poboru próbek żywności przez osoby zatrudnione w PIS, a co za tym idzie zwiększenie wiarygodności działań urzędowych wobec przedsiębiorców branży spożywczej;
- kontynuację procesu edukacji nowych pracowników i pracowniczek PIS po zakończeniu projektu, dzięki powstaniu filmu edukacyjnego w zakresie pobierania próbek żywności.

Opis kontekstu/problemu do rozwiązania

Konieczność podnoszenia wiedzy oraz budowania nowych kompetencji przez pracowników i pracowniczki PIS jest związana przede wszystkim ze zmieniającymi się regulacjami prawnymi oraz pojawiającymi się w ostatnich latach nowymi wyzwaniami w obszarze zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego dla Polaków. Są one wynikiem różnych czynników w poszczególnych obszarach:

- w zakresie higieny środowiska i higieny radiacyjnej
 - 1) zwiększającej się dużej liczby podmiotów, które podlegają nadzorowi organów PIS oraz złożoności i specyfiki funkcjonowania tych podmiotów;

- 2) zmieniających się regulacji prawnych, w tym konieczności wdrożenia przepisów prawa wspólnotowego w obszarze bezpieczeństwa zdrowotnego wody;
- 3) wprowadzenia podejścia opartego na ryzyku, tj. obowiązku przeprowadzania ocen ryzyka zarówno przez producentów wody, jak również właścicieli i zarządców nieruchomości oraz w obszarze higieny komunalnej;
- 4) poszerzającego się zakresu nadzoru organów PIS w obszarze dotyczącym bezpieczeństwa zdrowotnego wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, higieny komunalnej oraz higieny pracy, a tym samym konieczności budowania nowych kompetencji i poszerzania wiedzy pracowników i pracowniczek PIS;
- 5) budowy nowego systemu teleinformatycznego gromadzenia danych dotyczących aspektów związanych z nadzorem nad jakością wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, mającego na celu m.in. usprawnienie i profesjonalizację nadzoru nad jakością wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi oraz przygotowywanie sprawozdawczości m.in. do KE w związku z krajowym wdrażaniem dyrektywy;
- 6) rozwoju energetyki jądrowej w Polsce - planowane jest utworzenie nowych reaktorów jądrowych, wykorzystywanych nie tylko do celów badawczych, ale także do celów energetyki jądrowej;
- 7) sytuacji geopolitycznej która powoduje, że zwiększa się potrzeba zapewnienia właściwego reagowania na ryzyko wystąpienia zdarzeń radiacyjnych, co skutkuje potrzebą uzyskania przez większą liczbę osób wiedzy na temat reagowania w sytuacjach wystąpienia zdarzenia radiacyjnego, w tym awarii instalacji jądrowych, a także wypracowania ujednoczonych standardów postępowania w takiej sytuacji;

- 8) rozwoju nowych technologii w zakresie wprowadzania do stosowania w jednostkach ochrony zdrowia nowych urządzeń radiologicznych i pomocniczych.

Z kolei kontrola i nadzór nad wymaganiami z zakresu bezpieczeństwa żywności to element systemu zdrowia publicznego, który zapobiega powstawaniu zagrożeń dla zdrowia konsumentów. Obowiązkiem organów urzędowej kontroli żywności (takich jak PIS) w krajach UE jest stałe doskonalenie i ujednolicanie wiedzy z zakresu nadzoru nad bezpieczeństwem żywności i wymagań z tego obszaru. Ponadto, w PIS zatrudnianych jest coraz więcej pracowników i pracowniczek nowych, bez doświadczenia w realizacji działań nadzorujących. Wymagania w tym obszarze oraz ustawodawstwo stale ewoluuje, co wymaga ciągłego aktualizowania posiadanej wiedzy. Rośnie również liczba nadzorowanych podmiotów branży spożywczej, szczególnie produkcji pierwotnej (rolników) oraz zakładów mniejszych i średnich wdrażających zasady oparte na HACCP. Zwiększa się także priorytet nadzorowy dla żywności importowanej, a co za tym idzie – zwiększa się liczb pobieranych prób.

W zakresie pobierania próbek żywności, produkcji pierwotnej oraz kontroli systemu HACCP, w okresie ostatnich kilku lat nie były organizowane pogłębione praktyczne szkolenia dla osób zatrudnionych w PIS. Te obszary są natomiast bardzo istotne z punktu widzenia zapewnienia dobrej jakości kontroli oraz bezpieczeństwa konsumentów. Kontrola systemu HACCP dotyczy każdego producenta i większego zakładu produkcyjnego, zaś pobór próbek prowadzony jest w całym kraju zgodnie z Rocznym Planem Poboru próbek. Z kolei nadzór nad producentami rolnymi, których z roku na rok coraz więcej rejestruje się w PIS, wymaga również jednolitego podejścia i wiedzy. Tych szkoleń brakuje, szczególnie uwzględniających jednolite i zgodne z procedurami podejście. Mając także na względzie fakt, że w jednostkach PIS następuje w ostatnich latach zmiana pokoleniowa, wiele osób odchodzi na emeryturę i zatrudniane są nowe osoby, gruntowne i praktyczne szkolenia stanowiłyby bardzo ważny element edukacyjny. Osoba

zatrudniona w PIS prowadząca nadzór nad zakładami branży spożywczej musi mieć szeroką wiedzę w zakresie procedur kontrolnych, nadzoru nad bezpieczeństwem żywności, umieć ocenić wdrożenie wymagań higienicznych, wdrożenie przez zakład systemu HAACP, zgodności z przepisami dotyczącymi znakowania, wymagań dot. zastosowanych substancji dodatkowych, jak również powinna umieć w prawidłowy sposób pobrać próbki do badań żywności, które następnie są badane w laboratoriach PIS. Tak więc te same osoby muszą posiadać wiedzę w różnych zakresach i tematach, co uzasadnia konieczność wzięcia przez nie udziału w różnych szkoleniach wzmacniających ich kompetencje. Jako nadrzędny cel Główny Inspektor Sanitarny (GIS), tak w odniesieniu do osób zatrudnionych w GIS, jak i w innych jednostkach PIS, stawia zwiększenie efektywności pracy pracowników i pracowniczek PIS w organizacji, w taki sposób, by w ramach wykonywanych zadań proaktywnie działali na rzecz zdrowia publicznego – dla bezpieczeństwa społeczeństwa i poprawy jakości życia obywateli.

Opis tego co już zostało zrobione

W ramach działań prowadzonych przez GIS:

- 1) wypracowano propozycję przepisów ustawy wdrażającej do polskiego systemu prawnego dyrektywę dotyczącą jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi z 2020 r., w zakresie dotyczącym bezpieczeństwa zdrowotnego wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi oraz wstępne projekty rozporządzeń we wskazanym zakresie,
- 2) przygotowano pod względem merytorycznym założenia do systemu teleinformatycznego w obszarze dotyczącym wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi,
- 3) przeprowadzono szkolenia m.in. z zakresu: ochrony zdrowia pracowników i pracowniczek świadczących usługi w branży pogrzebowej, mających bezpośredni kontakt ze zwłokami w kontekście narażenia na czynniki biologiczne,

- 4) podjęto, przy współudziale przedstawicieli Wojewódzkich Stacji Sanitarno-Epidemiologicznych (WSSE), działania zmierzające do wypracowania jednolitych zasad prowadzenia nadzoru nad warunkami sanitarno-higienicznymi podmiotów pozostających pod nadzorem pionu higieny komunalnej. Ze względu na bardzo dużą liczbę obiektów będących pod nadzorem organów PIS oraz brakiem możliwości skontrolowania wszystkich obiektów w danym roku, sklasyfikowano grupy obiektów oraz wskazano kryteria dla grup obiektów przeznaczonych do kontroli, w oparciu o analizę i ocenę ryzyka,
- 5) przeprowadzono analizę potrzeb w zakresie planowanej tematyki szkoleń, a także analizę możliwości przeprowadzenia ww. szkoleń. Należy zaznaczyć, że pracownicy i pracowniczki oddziałów higieny radiacyjnej, w ramach corocznie przeprowadzanych porad uczestniczyli w szkoleniach w zakresie aktualnej problematyki, którą się zajmują, np. interpretacji nowych przepisów aktów wykonawczych do ustawy Prawo atomowe oraz prowadzenia pomiarów radiometrycznych na miejscu zdarzenia radiacyjnego.

W zakresie nadzoru nad bezpieczeństwem żywności, GIS organizuje od 2 do 4 dwudniowych porad kierowników działów żywności WSSE rocznie. Kierownicy dalej przekazują tę wiedzę PSSE w ramach szkoleń kaskadowych. W przypadku gdy działania edukacyjne dla pracowników i pracowniczek wymagają pilnego poruszenia konkretnego zagadnienia, GIS stara się uwzględnić ten temat w swoich planach szkoleniowych z zakresu bezpieczeństwa żywności. Wybrane osoby zatrudnione w PIS uczestniczą też w szkoleniach organizowanych przez KE „Better Training for Safer Food”, ale są to pojedyncze osoby, zaś dodatkowo dużym ograniczeniem uczestnictwa jest konieczność bardzo dobrej znajomości języka angielskiego.

Szkolenia dla GSSE organizowane są przez GIS w formie porad (1-2 w roku), ale głównym źródłem wiedzy są wytyczne pisemne. Szkolenie inspektorów i inspektorek w terenie głównie jest organizowane w ramach

posiadanych środków własnych oraz przez WSSE w ramach porad i dodatkowych szkoleń.

Opis wykorzystania efektów po projekcie i informacje o planowanej trwałości (o ile dotyczy)

Realizacja szkoleń planowanych w ramach projektu pozwoli na:

- 1) podniesienie kompetencji, jak również płynne przejście PIS do realizacji nowych zadań w obszarze dotyczącym bezpieczeństwa zdrowotnego wody (podejście oparte na ocenie ryzyka);
- 2) zapewnienie spójności w realizacji zadań przez pracowników i pracowniczki PIS w obszarze prowadzonego nadzoru oraz obszarze działań edukacyjno-informacyjnych realizowanych w ramach prowadzonych kontroli sanitarnych;
- 3) zdobycie nowej oraz usystematyzowanej wiedzy potrzebnej do właściwego realizowania obowiązków służbowych, a następnie stosowanie jej w praktyce pracy, w tym w realizacji zadań dla klientów zewnętrznych.

W zakresie bezpieczeństwa żywności, efektem projektu będzie podniesienie wiedzy inspektorów i inspektorek co będzie miało wpływ na realizację przez nich ustawowych zadań nałożonych na PIS. Osoby przeszkolone w ramach zadania 7, będą swoistymi ekspertami (training for trainers), którzy będą włączani w późniejsze (już po zakończeniu projektu) szkolenia terenowe innych pracowniczek i pracowników PIS, jak również będą służyć ekspercką poradą innym. Dostarczenie narzędzia edukacyjnego jakim jest film z zakresu pobierania próbek, pozwoli na ujednoczenie podejścia przez inspektorów i inspektorki do pobierania próbek żywności w zakresie np. mykotoksyn, pestycydów, zanieczyszczeń chemicznych, mikrobiologicznych, które jest zadaniem skomplikowanym, wymagającym wiedzy i doświadczenia. Przepisy dotyczące zasad pobierania próbek nie ulegają tak istotnym zmianom, a więc film będzie stosowany do szkolenia nowych pracowników i pracowniczek oraz jako narzędzie edukacyjne –

przypominające dla osób już zatrudnionych przez okres kilku kolejnych lat. Dzięki temu zapewniona będzie trwałość rezultatów projektu.

Uzasadnienie wyboru projektu w sposób niekonkurencyjny oraz wyboru podmiotu, który będzie wnioskodawcą

W projekcie wsparciem zostanie objęta Państwowa Inspekcja Sanitarna (PIS) reprezentowana przez Główny Inspektorat Sanitarny (GIS). PIS jest obecnie największą instytucją realizującą zadania w zakresie zdrowia publicznego w Polsce. GIS ustala ogólne kierunki działania, tworzy standardy postępowania organów PIS oraz koordynuje i nadzoruje działalność tych organów. PIS to organizacja sieciowa obejmująca 343 Stacje Sanitarno-Epidemiologiczne (wojewódzkie, powiatowe i graniczne) działające na terenie całego kraju, powołana ustawą z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2023 r. poz. 338). Zgodnie z art. 1 ww. ustawy PIS jest powołana do realizacji zadań z zakresu zdrowia publicznego, w szczególności poprzez sprawowanie nadzoru nad warunkami: higieny środowiska, higieny pracy w zakładach pracy, higieny radiacyjnej, higieny procesów nauczania i wychowania, higieny wypoczynku i rekreacji, zdrowotnymi żywności, żywienia i produktów kosmetycznych, higieniczno-sanitarnymi, jakie powinien spełniać personel medyczny, sprzęt oraz pomieszczenia, w których są udzielane świadczenia zdrowotne, w celu ochrony zdrowia ludzkiego przed niekorzystnym wpływem szkodliwości i uciążliwości środowiskowych, zapobiegania powstawaniu chorób, w tym chorób zakaźnych i zawodowych. Zadania te są realizowane poprzez sprawowanie zapobiegawczego i bieżącego nadzoru sanitarnego oraz prowadzenie działalności zapobiegawczej i przeciwepidemicznej w zakresie chorób zakaźnych i innych chorób powodowanych warunkami środowiska, a także na prowadzeniu działalności oświatowo-zdrowotnej.

PIS jest kierowana przez GIS i podlega ministrowi właściwemu do spraw zdrowia. Zgodnie z ustawą z dnia 14 marca 1985 r. o PIS, GIS jako organ centralny koordynuje działania PIS.

Ponadto przepisy takie jak: art. 63 i 84a ustawy z dnia 29 listopada 2000 r. Prawo atomowe (Dz. U. z 2023 r. poz. 1173), art. 184 § 2 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. Kodeks pracy (Dz. U. z 2023 r. poz. 1465 ze zm.), art. 12 ustawy z dnia 7 czerwca 2001 r. o zbiorowym zaopatrzeniu w wodę i zbiorowym odprowadzaniu ścieków (Dz. U. 2023 r. poz. 537), wskazują organy PIS jako odpowiedzialne za nadzór i kontrolę w poszczególnych obszarach (tj. higiena radiacyjna, higiena pracy, bezpieczeństwa zdrowotnego wody).

W ramach projektu planowane są działania mające na celu zwiększenie wiedzy pracowników i pracowniczek PIS w zakresie higieny środowiska (w tym zapewnienia warunków bezpieczeństwa zdrowotnego wody, higieny radiacyjnej, higieny pracy) oraz bezpieczeństwa żywności i żywienia. Z uwagi na posiadaną wiedzę i doświadczenie, uzasadnione jest, aby szkolenia były realizowane przez pracowników i pracowniczki GIS oraz wybranych WSSE lub PSSE, instytutów badawczych (np. Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego PZH – Państwowy Instytut Badawczy, Centralny Instytut Ochrony Pracy – Państwowy Instytut Badawczy, Instytut Medycyny Pracy im. prof. dra Jerzego Nofera w Łodzi, itp.) czy też podmiotów takich jak: Centrum do spraw Zdarzeń Radiacyjnych w Państwowej Agencji Atomistyki. Pracownicy i pracowniczki GIS od lat uczestniczą w pracach grupy roboczej Komisji Europejskiej w zakresie dotyczącym dyrektywy w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, a także w wypracowaniu przepisów krajowych implementujących nową dyrektywę w tym zakresie. Brak jest innych podmiotów, które miałyby wiedzę w zakresie przygotowanego materiału oraz przyjętych rozwiązań. Podmioty zewnętrzne nie uczestniczące w wypracowaniu aktów prawnych, czy budowie nowego systemu teleinformatycznego, nie mają wiedzy na temat

przyjętych rozwiązań i tym samym nie mogą przekazać tej wiedzy pracownikom i pracowniczkom PIS.

Działania szkoleniowe oraz doradcze z zakresu bezpieczeństwa jądrowego i ochrony radiologicznej, wymagają wysoko specjalistycznej wiedzy, w związku z rozwojem nowych technologii oraz wysokim poziomem ryzyka zastosowania promieniowania jonizującego. Dlatego GIS prowadzi stałą współpracę z instytucjami naukowo-badawczymi, realizującymi badania w zakresie bezpieczeństwa jądrowego i ochrony radiologicznej, co pozwala na zapewnienie dostępu do najnowszych badań naukowych oraz aktualizację wiedzy. Realizacja szkoleń przez GIS, pozwoli na zapewnienie wysokiej jakości tych szkoleń i dostosowanie ich do aktualnych wyzwań dla działalności PIS, wynikających z zastosowania energii atomowej w energetyce, a promieniowania jonizującego w medycynie i środowisku pracy.

W zakresie bezpieczeństwa żywności PIS jako organ urzędowej kontroli żywności, realizuje zadania określone w rozporządzeniu 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 oraz zasad dotyczących zdrowia i dobrostanu zwierząt, zdrowia roślin i środków ochrony roślin (OJ L 95, 7.4.2017), które jest podstawowym aktem prawnym w tym zakresie. W szczególności w odniesieniu do celu przedmiotowego projektu, który skupia się na podniesieniu wiedzy pracowników i pracowniczek PIS, podstawą są przepisy art. 5 ust 4 ww. rozporządzenia cyt.: „Pracownicy przeprowadzający kontrole urzędowe i inne czynności urzędowe:

- a. odbywają, w zakresie swoich kompetencji, odpowiednie szkolenie umożliwiające im wypełnianie obowiązków w sposób kompetentny oraz przeprowadzanie kontroli urzędowych i innych czynności urzędowych w spójny sposób;

- b. na bieżąco uzupełniają wiedzę w zakresie swoich kompetencji i w razie potrzeby odbywają regularne szkolenia dodatkowe; oraz
- c. odbywają szkolenia w dziedzinach określonych w załączniku II rozdział I oraz na temat obowiązków właściwych organów wynikających z niniejszego rozporządzenia, stosownie do przypadku.” Dziedziny te, to: różne metody i techniki kontroli w tym badania przesiewowe, pobieranie próbek oraz laboratoryjne analizy, badania i diagnostyka, procedury kontroli, przepisy urzędowej kontroli żywności, ocena niezgodności z tymi przepisami, zagrożenia na etapie produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności, różne etapy produkcji, przetwarzania i dystrybucji oraz możliwe ryzyka dla zdrowia ludzi, a w stosownych przypadkach dla zdrowia zwierząt i roślin, dla dobrostanu zwierząt, dla środowiska, ocena stosowania procedur HACCP i dobrych praktyk rolniczych, rozwiązania awaryjne na wypadek zagrożenia, w tym komunikacja między państwami członkowskimi a Komisją, postępowania sądowe i skutki kontroli urzędowych, badanie dokumentów pisemnych oraz innych zapisów, łącznie z odnoszącymi się do międzylaboratoryjnych badań porównawczych, akredytacji i oceny ryzyka, które mogą być istotne dla oceny zgodności z przepisami, procedury i wymogi dotyczące importu, wszelkie inne dziedziny niezbędne do zapewnienia, by kontrole urzędowe były przeprowadzane właściwie.

Szkolenie pracowników w tematach bezpieczeństwa żywności może być prowadzone zarówno przez pracowników i pracowniczki z GIS i wybranych jednostek PIS, a także przez ekspertów z współpracujących Instytutów lub innych zewnętrznych jednostek.

Podobnie film, który będzie przedmiotem projektu, wymaga zaangażowania konkretnych ekspertów posiadających wiedzę na temat zasad urzędowego pobierania próbek żywności.

Mając na uwadze powyższe, uzasadnione jest powierzenie realizacji projektu w ww. obszarach w sposób niekonkurencyjny GIS jako organowi

pełniącemu zadania z zakresu zdrowia publicznego określone w ustawie o PIS, będącemu jedynym podmiotem, który ma ustawowe umocowanie do wsparcia wszystkich organów PIS oraz koordynującym i nadzorującym ich działalność. Realizacja planowanych działań we wszystkich wymienionych powyżej obszarach ma fundamentalne znaczenie dla zdrowia publicznego oraz bezpośrednio i pośrednio wpływa na bezpieczeństwo zdrowotne obywateli.

Realizacja szkoleń w planowanym zakresie obejmie wszystkie jednostki Inspekcji, a zaplanowane w ramach projektu działania edukacyjne będą komplementarnymi i pogłębionymi działaniami szkoleniowymi i edukacyjnymi dla pracowników i pracowniczek PIS.

Projekt będzie realizowany zgodnie z zasadą równości szans i niedyskryminacji, w tym dostępności dla osób z niepełnosprawnościami. Zasada ta będzie przestrzegana horyzontalnie.

Projekt jest skierowany zarówno do kobiet, jak i mężczyzn, tj. pracowników i pracowniczek PIS.

Główne zadania przewidziane do realizacji w projekcie, ze wskazaniem grup docelowych (o ile dotyczy), planowanych terminów realizacji zadań (o ile dotyczy) oraz szacunkowych kosztów ich realizacji (% budżetu projektu – o ile dotyczy)

Grupa docelowa wraz ze wskazaniem jej liczebności

Do projektu będą zakwalifikowani pracownicy i pracowniczki PIS współpracujący i realizujący zadania z zakresu bezpieczeństwa zdrowotnego wody, warunków higieniczno-sanitarnych, w tym bezpieczeństwa zdrowotnego pracowników i pracowniczek narażonych na szkodliwe czynniki w środowisku pracy, higieny radiacyjnej i bezpieczeństwa żywności, wskazani przez kierownictwo stacji sanitarno-

epidemiologicznych oraz kierownictwo GIS. Będą to pracownicy i pracowniczki jednostek PIS, tj.:

- GIS,
- WSSE,
- PSSE,
- GSSE.

Część pracowników i pracowniczek PIS zatrudnionych w pionie higieny komunalnej będzie uczestniczyło w szkoleniach realizowanych w ramach dwóch zadań, tj. zadania nr 1 i nr 2, z uwagi na realizację przez część z nich zadań zarówno z obszaru dotyczącego bezpieczeństwa zdrowotnego wody, jak i higieny komunalnej. Szkolenia będą wymagały ścisłej współpracy pomiędzy wykonawcą i GIS. Program szkoleń zostanie opracowany przez GIS. Za stronę organizacyjną szkoleń będzie odpowiedzialny wykonawca zewnętrzny, we współpracy z wybranymi ekspertami i jednostkami PIS, które również będą zaangażowane w merytoryczną stronę szkoleń.

W zadaniach z obszaru higieny radiacyjnej będą uczestniczyli pracownicy i pracowniczki PIS oddziałów higieny radiacyjnej WSSE oraz GIS, łącznie ok. 145 osób.

W zakresie bezpieczeństwa żywności zrealizowanych zostanie 20 różnych szkoleń z różnych obszarów dla 2 990 uczestników - pracowników i pracowniczek PIS zatrudnionych na wszystkich szczeblach PIS, realizujących zadania nadzorujące i koordynacyjne. W części działań szkoleniowych z różnych tematów brać udział mogą te same osoby, gdyż ci sami inspektorzy mogą pobierać próbki i realizować kontrole w zakładzie (zależy to od danej jednostki PIS). Szkoleniowcami będą osoby z odpowiednim doświadczeniem i wiedzą (pracownicy PIS, współpracujących z nią Instytutów naukowych oraz laboratoriów referencyjnych, lub też innych zewnętrznych ekspertów (np. w zakresie HACCP).

Zadanie 1. Realizacja szkoleń w zakresie bezpieczeństwa zdrowotnego wody

Dwa odrębne szkolenia dotyczące:

1.1. Nadzoru nad produkcją wody w zakresie dotyczącym bezpieczeństwa zdrowotnego wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, w kontekście wprowadzenie podejścia opartego na ryzyku.

1.2. Oceny ryzyka w wewnętrznych systemach wodociągowych.

- W ramach realizacji zadania w kosztach bezpośrednich:
planuje się:

- 1) Opracowanie materiałów szkoleniowych,
- 2) Finansowanie szkoleń (noclegi z wyżywieniem, catering, wynajem sali z dostępem do sprzętu multimedialnego),
- 3) Przeprowadzenie szkolenia przez pracowników i pracowniczki GIS, wybranych WSSE, PSSE, instytutów badawczych oraz ekspertów zewnętrznych -Wynagrodzenie wykładowców,
- 4) Sprawdzenie zdobytej wiedzy przez osoby biorące udział w szkoleniach (test).

- Czas trwania i forma szkolenia:

1.1. Planowane 5 dniowe szkolenie: szkolenie on-line oraz stacjonarnie (przewidywana liczba 30 godzin lekcyjnych)

1.2. Planowane 2 dniowe szkolenie: szkolenie on-line oraz stacjonarnie (przewidywana liczba 12 godzin lekcyjnych)

- Łączna liczba: 1017 osób,

1.1 1017 osób

1.2 1017 osób

- Produkty zadania:

1) Program szkolenia 1.1 oraz 1.2 akceptowany przez beneficjenta.

2) 2034 egzemplarze opracowanych materiałów szkoleniowych do szkolenia 1.1 oraz 1.2.

3) 3 edycje szkoleń 1.1 oraz 1.2.

a) Jedna edycja szkolenia 1.1 obejmuje 4 - dniowe szkolenie on-line dla zakwalifikowanych na ten cykl osób oraz 6 jednodniowych szkoleń stacjonarnych. Uczestnicy szkolenia on-line zostaną podzielni na 6 grup, z których każda weźmie udział w 1 - dniowym szkoleniu stacjonarnym,

b) Jedna edycja szkolenia 1.2 obejmuje 1 - dniowe szkolenie on-line dla zakwalifikowanych na ten cykl osób oraz 6 jednodniowych szkoleń stacjonarnych. Uczestnicy szkolenia on-line zostaną podzielni na 6 grup, z których każda weźmie udział w 1 - dniowym szkoleniu stacjonarnym.

4) Co najmniej 85 % pozytywnie zaliczonych testów.

- Źródło finansowania: kwota szacunkowa kosztów bezpośrednich 889 500 zł (co stanowi 24,98 % budżetu projektu).
- Planowany termin realizacji:
 - 1.1 Od 6 miesiąca do 30 miesięcy realizacji projektu.
 - 1.2 Od 18 miesięcy do 42 miesiąca realizacji projektu.

Zadanie 2. Szkolenie w zakresie czynników mających wpływ na prowadzenie nadzoru w obszarze higieny komunalnej opartego na analizie i ocenie ryzyka.

- W ramach realizacji zadania w kosztach bezpośrednich:
planuje się:
 - 1) Opracowanie materiałów szkoleniowych,
 - 2) Finansowanie szkoleń (noclegi z wyżywieniem, catering, wynajem sali z dostępem do sprzętu multimedialnego),
 - 3) Przeprowadzenie szkolenia przez pracowników i pracowniczki GIS oraz WSSE uczestniczących w wypracowaniu jednolitych standardów planowania kontroli poszczególnych grup obiektów użyteczności publicznej w oparciu o ocenę ryzyka – wynagrodzenie wykładowców,
 - 4) Sprawdzenie zdobytej wiedzy przez osoby biorące udział w szkoleniu (test).

Czas trwania i forma szkolenia: Planowane 2 dniowe szkolenia: szkolenie online oraz stacjonarnie - szkolenie zakończone testem (przewidywana liczba 12 godzin lekcyjnych)

- łączna liczba: 1025 osób
- Produkty zadania:
 - 1) Program szkolenia akceptowany przez beneficjenta.
 - 2) 1025 egzemplarzy opracowanych materiałów szkoleniowych.
 - 3) 3 edycje szkolenia. Jedna edycja szkolenia obejmuje 1 - dniowe szkolenie on-line dla zakwalifikowanej na ten cykl osób oraz 6 jednodniowych szkoleń stacjonarnych. Uczestnicy szkolenia on-line zostaną podzielni na 6 grup, z których każda weźmie udział w 1 - dniowym szkoleniu stacjonarnym.
 - 4) Co najmniej 85% pozytywnie zaliczonych testów- sprawdzenie zdobytej wiedzy przez osoby biorące udział w szkoleniach
- Źródło finansowania: kwota szacunkowa kosztów bezpośrednich 421 750 zł (co stanowi 11,85 % budżetu projektu).
- Planowany termin realizacji: Od 1 miesiąca do 30 miesiąca realizacji projektu.

Zadanie 3. Szkolenie w zakresie higieny pracy w obszarze narażenia pracowników i pracowniczek na szkodliwe czynniki biologiczne, czynniki rakotwórcze lub mutagenne oraz fizyczne w środowisku pracy.

- W ramach realizacji zadania w kosztach bezpośrednich:
planuje się:
 - 1) Wynagrodzenie wykładowców.
 - 2) Opracowanie materiałów szkoleniowych (koszty bezpośrednie).
 - 3) Finansowanie szkoleń (noclegi z wyżywieniem, catering, wynajem sali z dostępem do sprzętu multimedialnego) (koszty bezpośrednie).
 - 4) Sprawdzenie zdobytej wiedzy przez osoby biorące udział w szkoleniu stacjonarnym (test) (koszty bezpośrednie).

- Czas trwania i forma szkolenia: Planowane 2 dniowe szkolenie: szkolenie on-line oraz stacjonarnie – szkolenie zakończone testem (przewidywana liczba 12 godzin lekcyjnych).
- Łączna liczba: 690 osób
- Produkty zadania
 - 1) Program szkolenia akceptowany przez beneficjenta
 - 2) 690 egzemplarzy opracowanych materiałów szkoleniowych.
 - 3) 2 edycje szkolenia. Jedna edycja szkolenia obejmuje 1 - dniowe szkolenie on-line dla zakwalifikowanych osób oraz 6 jednodniowych szkoleń stacjonarnych. Uczestnicy szkolenia on-line zostaną podzielni na 6 grup, z których każda weźmie udział w 1 - dniowym szkoleniu stacjonarnym.
 - 4) Przeszkolenie zakwalifikowanych do udziału w szkoleniu pracowników i pracowniczek PIS
 - 5) Co najmniej 85% pozytywnie zaliczonych testów - sprawdzenie zdobytej wiedzy przez osoby biorące udział w szkoleniach.
- Źródło finansowania: kwota szacunkowa kosztów bezpośrednich 283 500 zł (co stanowi 7,96 % budżetu projektu).
- Planowany termin realizacji: Od 30 miesiąca do 42 miesiąca realizacji projektu.

Zadanie 4. Realizacja szkolenia z zakresu reagowania na wystąpienie zdarzeń radiacyjnych

- W ramach realizacji zadania w kosztach bezpośrednich: planuje się:
 - 1) Wynagrodzenie wykładowców,
 - 2) Opracowanie materiałów szkoleniowych,
 - 3) Finansowanie szkolenia (nocleg z wyżywieniem, catering, wynajem Sali z dostępem do sprzętu multimedialnego),
 - 4) Sprawdzenie zdobytej wiedzy przez osoby biorące udział w szkoleniu (test).

- Czas trwania i forma szkolenia: Planowane jest 6 edycji 2 dniowych szkoleń stacjonarnych – szkolenie zakończone testem sprawdzającym (przewidywana liczba 12 godzin lekcyjnych).
- Łączna liczba: 145 osób
- Produkty zadania
 - 1) Program szkolenia akceptowany przez beneficjenta.
 - 2) 145 egzemplarzy opracowanych materiałów szkoleniowych.
 - 3) Liczba przeprowadzonych szkoleń: szkolenia stacjonarne – 6
 - 4) Minimum 85% pozytywnie zaliczonych testów - sprawdzenie zdobytej wiedzy przez osoby biorące udział w szkoleniach.
- Źródło finansowania: kwota szacunkowa kosztów bezpośrednich 72 500 zł (co stanowi 2,04 % kosztów budżetu projektu).
- Planowany termin realizacji: Od 6 miesiąca do 30 miesiąca realizacji projektu.

Zadanie 5. Szkolenie z zakresu oceny wykonywania testów podstawowych urzędzeń radiologicznych i urzędzeń pomocniczych.

- W ramach realizacji zadania w kosztach bezpośrednich:
planuje się:
 - 1) Wynagrodzenie wykładowców, zapewnienie dostępu do urzędzeń radiologicznych, na których wykonuje się testy podstawowe,
 - 2) Opracowanie materiałów szkoleniowych dotyczących wykonywania testów podstawowych urzędzeń radiologicznych i urzędzeń pomocniczych ,
 - 3) Finansowanie szkolenia (nocleg z wyżywieniem, catering),
 - 4) Sprawdzenie zdobytej wiedzy przez osoby biorące udział w szkoleniu (test).

Czas trwania i forma szkolenia: Planowane jest 5 edycji 4 dniowych szkoleń: szkolenie on-line oraz stacjonarnie – szkolenie zakończone testem sprawdzającym (przewidywana liczba 30 godzin lekcyjnych)

- Łączna liczba: 125 osób
- Produkty zadania
 - 1) Program szkolenia akceptowany przez beneficjenta.
 - 2) 125 egzemplarzy opracowanych materiałów szkoleniowych.
 - 3) Liczba przeprowadzonych szkoleń:
 - a) szkolenia on-line - 5
 - b) szkolenia stacjonarne – 5
 - 4) Przeprowadzenie testu - sprawdzenie zdobytej wiedzy przez osoby biorące udział w szkoleniach.
- Źródło finansowania: kwota szacunkowa kosztów bezpośrednich 475 000 zł (co stanowi 13,34 % kosztów budżetu projektu)
- Planowany termin realizacji: Od 6 miesiąca do 30 miesiąca realizacji projektu.

Zadanie 6. Organizacja szkoleń on-line z zakresu bezpieczeństwa żywności w 3 obszarach tematycznych

6.1. Organizacja szkoleń w zakresie pobierania próbek żywności

- W ramach realizacji zadania w kosztach bezpośrednich:
planuje się:
 - 1) Prowadzenie szkoleń w ramach zasobów własnych GIS i jednostek PIS, współpracujących Instytutów lub laboratoriów referencyjnych, jak również naborów w ramach przetargów, lub zatrudnienia innych ekspertów zewnętrznych.
 - 2) Szkolenia będą wymagały ścisłej współpracy pomiędzy wykonawcą i GIS. Program szkoleń zostanie opracowany przez GIS. Szkolenia zorganizuje wykonawca zewnętrzny, we współpracy z wybranymi ekspertami i jednostkami PIS, które również będą zaangażowane w merytoryczną stronę szkoleń.

- 3) Wynagrodzenie wykładowców,
 - 4) Opracowanie i dystrybucja materiałów szkoleniowych. Materiały szkoleniowe i dydaktyczne zostaną po każdym szkoleniu rozdystrybuowane w jednostkach PIS, wśród uczestników.
 - 5) Finansowanie szkoleń on-line.
 - 6) Szkolenie zakończy się testem wiedzy dla wszystkich uczestników szkolenia składającym się z 15 pytań.
 - 7) Po każdym szkoleniu i zdaniu testu uczestnicy otrzymają certyfikat uczestnictwa.
- Sposób organizacji szkolenia:
 - 1) Minimalna liczba edycji szkolenia- 3
 - 2) Liczba dni i godzin lekcyjnych -3 dni po 6h
 - 3) Minimalna liczba uczestników – pracowników i pracowniczek PIS w 1 szkoleniu - 340 (318 z PSSE +16 z WSSE + 6 z GIS)
 - 4) Całkowita min. liczba osób przeszkolonych $3 \times 340 = 1\ 020$
 - Produkty zadania: materiały szkoleniowe, program szkolenia, liczba osób biorących udział w szkoleniach

6.2. Organizacja szkoleń w zakresie nadzoru nad produkcją pierwotną

- W ramach realizacji zadania w ramach kosztów bezpośrednich:
planuje się:
 - 1) Prowadzenie szkoleń w ramach zasobów własnych GIS i jednostek PIS, współpracujących Instytutów lub laboratoriów referencyjnych, jak również naborów w ramach przetargów, lub zatrudnienia innych ekspertów zewnętrznych.
 - 2) Szkolenia będą wymagały ścisłej współpracy pomiędzy wykonawcą i GIS. Program szkoleń zostanie opracowany przez GIS. Szkolenia zorganizuje wykonawca zewnętrzny, we współpracy z wybranymi ekspertami i jednostkami PIS, które również będą zaangażowane w merytoryczną stronę szkoleń.
 - 3) Wynagrodzenie wykładowców

- 4) Opracowanie i dystrybucja materiałów szkoleniowych (. Materiały szkoleniowe i dydaktyczne zostaną po każdym szkoleniu rozdystrybuowane w jednostkach PIS, wśród uczestników.
Finansowanie szkoleń on-line .
Szkolenie zakończy się testem wiedzy dla wszystkich uczestników szkolenia składającym się z 15 pytań (koszty bezpośrednie).
 - 5) Po każdym szkoleniu i zdaniu testu uczestnicy otrzymają certyfikat uczestnictwa.
- Sposób organizacji szkolenia:
 - 1) Minimalna liczba edycji szkolenia - 2
 - 2) Liczba dni i godzin lekcyjnych - 2 dni po 6h
 - 3) Minimalna liczba uczestników pracowników i pracowniczek PIS w 1 szkoleniu - 350 (318 z PSSE +16 z WSSE +9 z GSSE+7 z GIS)
 - 4) Całkowita min. liczba osób przeszkolonych –2X350 - 700
 - Produkty zadania: materiały szkoleniowe, program szkolenia
- 6.3. Organizacja szkoleń z zakresu systemu HACCP, GHP- kontrola, Rozporządzenie 852/2004

W ramach realizacji zadania w ramach kosztów bezpośrednich:

planuje się:

- 1) Prowadzenie szkoleń w ramach zasobów własnych GIS i jednostek PIS, współpracujących Instytutów lub laboratoriów referencyjnych, jak również naborów w ramach przetargów, lub zatrudnienia innych ekspertów zewnętrznych.
- 2) Szkolenia będą wymagały ścisłej współpracy pomiędzy wykonawcą i GIS. Program szkoleń zostanie opracowany przez GIS. Szkolenia zorganizuje wykonawca zewnętrzny, we współpracy z wybranymi ekspertami i jednostkami PIS, które również będą zaangażowane w merytoryczną stronę szkoleń.
- 3) Wynagrodzenie wykładowców

- 4) Opracowanie i dystrybucja materiałów szkoleniowych. Materiały szkoleniowe i dydaktyczne zostaną po każdym szkoleniu rozdystrybuowane w jednostkach PIS, wśród uczestników.
 - 5) Finansowanie szkoleń on-line.
 - 6) Szkolenie zakończy się testem wiedzy dla wszystkich uczestników szkolenia składającym się z 15 pytań.
 - 7) Po każdym szkoleniu i zdaniu testu uczestnicy otrzymają certyfikat uczestnictwa.
- Sposób organizacji szkolenia:
 - 1) Minimalna liczba edycji szkolenia - 3
 - 2) Liczba dni i godzin lekcyjnych - 3 dni po 6h
 - 3) Minimalna liczba uczestników pracowników i pracowniczek PIS w 1 szkoleniu - 340 (318 z PSSE + 16 z WSSE + 6 z GIS)
 - 4) Całkowita min. liczba osób przeszkolonych 3X340 – 1 020
 - Produkty zadania: materiały szkoleniowe, program szkolenia
 - Źródło finansowania: kwota szacunkowa kosztów bezpośrednich 112 000 zł (co stanowi 3,15 % kosztów budżetu projektu).
 - Planowany termin realizacji:
 - 6.1 Od 1 miesiąca do 6 miesiąca realizacji projektu.
 - 6.2 Od 7 do 18 miesiąca realizacji projektu.
 - 6.3 Od 7 do 18 miesiąca realizacji projektu.
- Zadanie 7. Organizacja szkoleń eksperckich stacjonarnych z zakresu bezpieczeństwa żywności**
- 7.1. Organizacja eksperckiego praktycznego szkolenia stacjonarnego z zakresu kontroli HACCP
- W ramach realizacji zadania planuje się w kosztach bezpośrednich:
 - 1) Prowadzenie szkoleń w ramach zasobów własnych GIS i jednostek PIS, współpracujących Instytutów lub laboratoriów referencyjnych, jak również naborów w ramach przetargów, lub zatrudnienia innych ekspertów zewnętrznych.

- 2) Szkolenia będą wymagały ścisłej współpracy pomiędzy wykonawcą i GIS. Program szkoleń zostanie opracowany przez GIS. Szkolenia zorganizuje wykonawca zewnętrzny, we współpracy z wybranymi ekspertami i jednostkami PIS, które również będą zaangażowane w merytoryczną stronę szkoleń.
 - 3) Konieczne będzie skorzystanie z zakładu branży spożywczej na potrzeby realizacji szkoleń specjalistycznych w ramach kosztów bezpośrednich.
 - 4) Wynagrodzenie wykładowców.
 - 5) Opracowanie i dystrybucja materiałów szkoleniowych. Materiały szkoleniowe i dydaktyczne zostaną po każdym szkoleniu rozdystrybuowane w jednostkach PIS, wśród uczestników.
 - 6) Finansowanie szkoleń (noclegi z wyżywieniem, catering, wynajem sali z dostępem do sprzętu multimedialnego).
 - 7) Szkolenie zakończy się testem wiedzy (dla wszystkich uczestników szkolenia) składającym się z 20 pytań.
 - 8) Po każdym szkoleniu i zdaniu testu uczestnicy otrzymają certyfikat uczestnictwa.
- Sposób organizacji szkolenia:
 - 1) Minimalna liczba edycji szkolenia - 7
 - 2) Liczba dni i godzin lekcyjnych - 3 dni po 6h (2 dni teoria 1 dzień praktyczny)
 - 3) Minimalna liczba uczestników pracowników i pracowniczek PIS w 1 szkoleniu - 25 (nadzorujące duże zakłady produkcyjne PSSE, WSSE, GIS)
 - 4) Całkowita min. liczba osób przeszkolonych - $7 \cdot 25 = 175$
 - 5) Produkty zadania: materiały szkoleniowe, program szkolenia
- 7.2. Organizacja eksperckiego praktycznego szkolenia stacjonarnego z zakresu pobierania próbek w ramach kontroli granicznej
- W ramach realizacji zadania w kosztach bezpośrednich:

planuje się:

- 1) Prowadzenie szkoleń w ramach zasobów własnych GIS i jednostek PIS, współpracujących Instytutów lub laboratoriów referencyjnych, jak również naborów w ramach przetargów, lub zatrudnienia innych ekspertów zewnętrznych.
 - 2) Szkolenia będą wymagały ścisłej współpracy pomiędzy wykonawcą i GIS. Program szkoleń zostanie opracowany przez GIS. Szkolenia zorganizuje wykonawca zewnętrzny, we współpracy z wybranymi ekspertami i jednostkami PIS, które również będą zaangażowane w merytoryczną stronę szkoleń.
 - 3) Praktyczny pobór próbek będzie prowadzony w jednym z urzędowych miejsc poboru próbek w PIS, a więc konieczne będzie udostępnienie lokalu jednostki PIS na potrzeby realizacji szkoleń specjalistycznych .
 - 4) Wynagrodzenie wykładowców
 - 5) Opracowanie i dystrybucja materiałów szkoleniowych (materiały szkoleniowe i dydaktyczne zostaną po każdym szkoleniu rozdystrybuowane w jednostkach PIS, wśród uczestników).
 - 6) Finansowanie szkoleń (noclegi z wyżywieniem, catering, wynajem sali z dostępem do sprzętu multimedialnego).
 - 7) Szkolenie zakończy się testem wiedzy (dla wszystkich uczestników szkolenia) składającym się z 20 pytań.
 - 8) Po każdym szkoleniu i zdaniu testu uczestnicy otrzymają certyfikat uczestnictwa.
- Sposób organizacji szkolenia:
 - 1) Minimalna liczba edycji szkolenia - 5
 - 2) Liczba dni i godzin lekcyjnych - 2 dni po 6h
 - 3) Minimalna liczba uczestników pracowników i pracowniczek PIS w 1 szkoleniu - 15 (GSSE i wybrane PSSE, które są w znaczący sposób zaangażowane w kontrolę graniczną oraz osoby z GIS)
 - 4) Całkowita min. liczba osób przeszkolonych - 5*15 - 75
 - Produkty zadania: materiały szkoleniowe, program szkolenia

- Źródło finansowania: kwota szacunkowa kosztów bezpośrednich 538 300 zł (co stanowi 15,12 % kosztów budżetu projektu).
- Planowany termin realizacji:
 - 7.1 Od 7 miesiąca do 18miesiąca realizacji projektu.
 - 7.2 Od 19 do 30 miesiąca realizacji projektu.

Zadanie 8. Przygotowanie filmu edukacyjnego w zakresie urzędowego poboru próbek

- W ramach realizacji zadania w kosztach bezpośrednich: planuje się:
 - 1) Zaangażowanie ekspertów w ramach zasobów własnych GIS i jednostek PIS, współpracujących Instytutów lub laboratoriów referencyjnych, jak również naborów w ramach przetargów, lub zatrudnienia innych ekspertów zewnętrznych.
 - 2) Przygotowanie filmu będzie wymagało ścisłej współpracy pomiędzy wykonawcą i GIS.
 - 3) Scenariusz filmu będzie opracowany przez wykonawcę we współpracy z GIS, w tym konieczne będą konsultacje z wybranymi ekspertami i jednostkami PIS, które będą weryfikowały, czy film odpowiada oczekiwaniom urzędowej kontroli żywności.
 - 4) Realizacja filmu będzie wymagała współpracy z jednostką PIS (udostępnienie sprzętu i pomieszczeń, pokazowy pobór próbek)
 - 5) Wynagrodzenie osób biorących udział w filmie jako prezentujący i aktorzy oraz kadrowe i organizacyjne koszty związane z realizacją filmu.
- Wymagania dot. filmu:
 - liczba oraz długość -1 film min. 1h,
 - zostanie udostępniony wszystkim jednostkom PIS w wersji elektronicznej jako narzędzie edukacyjne,
 - Film będzie aktualny przez kolejnych 3-5 lat, gdyż planowane zmiany przepisów zostaną zawarte w filmie .

- Produkty zadania: film
- Źródło finansowania: kwota szacunkowa kosztów bezpośrednich :
303 300 zł (co stanowi 8,52 % kosztów budżetu projektu.
- Okres realizacji: od 19 do 30 miesiąca od rozpoczęcia realizacji projektu.

Zadanie 9. Koszty pośrednie w projekcie:

Koszty pośrednie, będą ponoszone zgodnie z katalogiem określonym w *Wytycznych dotyczących kwalifikowalności wydatków na lata 2021-2027*

Podrozdział 3.12. i obejmować będą w szczególności:

- koszty koordynatora lub kierownika projektu oraz innego personelu bezpośrednio zaangażowanego w zarządzanie, rozliczanie, monitorowanie projektu lub prowadzenie innych działań administracyjnych w projekcie, w tym koszty wynagrodzenia tych osób, wyposażenia ich stanowiska pracy, ich przejazdów, delegacji służbowych i szkoleń oraz koszty związane z wdrażaniem polityki równych szans przez te osoby,
- koszty zarządu (koszty wynagrodzenia osób uprawnionych do reprezentowania jednostki, których zakresy czynności nie są przypisane wyłącznie do projektu),
- koszty personelu obsługowego (obsługa kadrowa, finansowa, administracyjna, sekretariat, kancelaria, obsługa prawna, w tym ta dotycząca zamówień) na potrzeby funkcjonowania jednostki,
- koszty, biurowe, pocztowe, internetowe, przesyłek kurierskich, telefoniczne, etc.
- koszty obsługi księgowej (wynagrodzenia osób księgujących wydatki w projekcie),
- wydatki związane z otwarciem lub prowadzeniem wyodrębnionego na rzecz projektu subkonta na rachunku płatniczym lub odrębnego rachunku płatniczego,
- przygotowanie dokumentacji PZP przez zespół projektowy GIS
- przeprowadzenie przez GIS rekrutacji uczestników i uczestniczek szkoleń dla wszystkich bloków tematycznych,

— działania informacyjno-promocyjne projektu.

Produkty zadania:

- dokumentacja PZP (w tym wymagania dla wykonawców),
- zawarte umowy z wykonawcami,
- dokumenty rekrutacyjne uczestników.

Źródło finansowania: koszty pośrednie

Koszty pośrednie: 464 377,50 zł (co stanowi 13,04 % budżetu ogółem, co stanowi 15% kosztów bezpośrednich).

Czy projekt będzie realizowany w partnerstwie?

Nie

Podmioty, które będą partnerami w projekcie ze wskazaniem realizowanych zadań i uzasadnienie wyboru partnerów:

Nie dotyczy

Czy projekt będzie projektem grantowym?

Nie

Przewidywany termin złożenia wniosku o dofinansowanie

2 kwartał 2024 r.

Przewidywany okres realizacji projektu

od 3 kwartału 2024 r. do końca 4 kwartału 2027 r.

Szacowany budżet Projektu

Szacowana kwota wydatków w projekcie w podziale na lata i ogółem (PLN)
(uzupełnij):

- w roku 2024: 214 110,45
- w roku 2025: 1 455 249,10

- w roku 2026: 1 247 097,95
 - w roku 2027: 643 770,00
- ogółem: 3 560 227,50

Wymagany wkład własny beneficjenta (PLN): Nie

Szacowany wkład UE (PLN): 2 937 899,73 zł (82,52%)

Cross-financing: Nie dotyczy

Zakładane efekty projektu wyrażone wskaźnikami

Wskaźniki rezultatu

1. Liczba osób, które podniosły swoje kompetencje dzięki udziałowi w szkoleniach oraz kształceniu podyplomowym prowadzonych w ramach programu

Wartość docelowa dla projektu: 4 474 osoby

Wskaźniki produktu

1. Liczba osób, które wzięły udział w szkoleniach prowadzonych w ramach kształcenia podyplomowego

Wartość docelowa dla projektu: 5 263 osoby

Szczegółowe kryteria wyboru projektu

Kryteria dostępu

Nie dotyczy

Podpis osoby upoważnionej do podejmowania decyzji w zakresie Roczego Planu Działania

Miejscowość, data: Warszawa, 13.03.2024 r.

Podpis osoby upoważnionej: Małgorzata Iwanicka-Michałowicz

Data zatwierdzenia fiszki w ramach Roczego Planu Działania: [do
uzupełnienia] 14.03.2024 r.