



**OCENA STANU SANITARNEGO
I SYTUACJI EPIDEMIOLOGICZNEJ
W POWIECIE MRĄGOWSKIM
za 2023 rok**

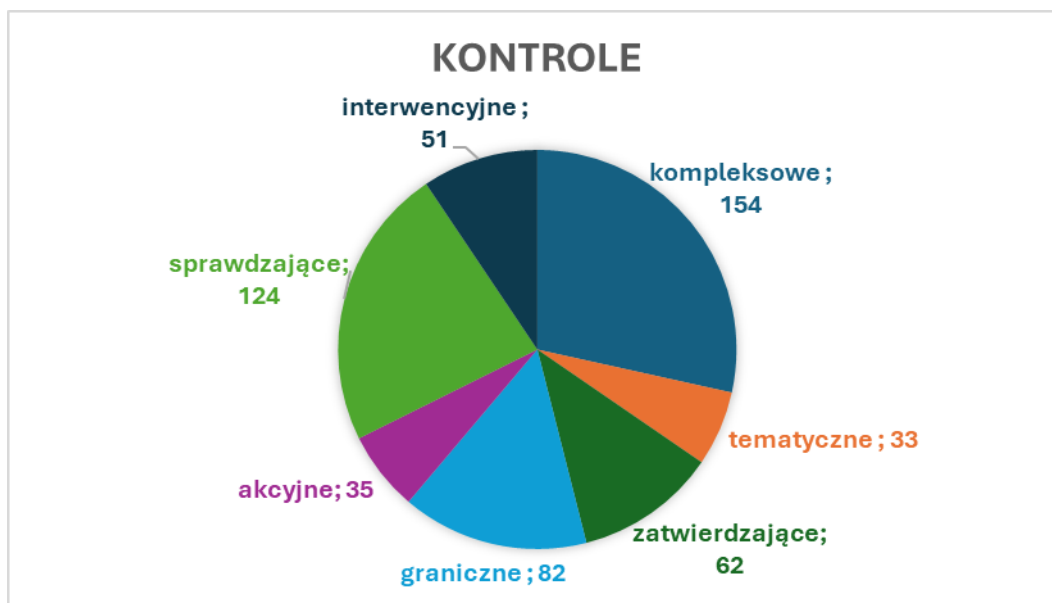
SEKCJA HIGIENY ŻYWNOŚCI I ŻYWIENIA
Powiatowa Stacja Sanitarno – Epidemiologiczna
w Mrągowie

HIGIENA ŻYWNOŚCI i ŻYWIENIA

1. Zakres i działalność kontrolna sekcji Higieny Żywności i Żywienia

Do zakresu działalności sekcji HŻŻ należy:

1. Sprawowanie nadzoru sanitarnego nad przestrzeganiem prawidłowych warunków produkcji, transportu, przechowywania i sprzedaży żywności, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością;
2. Sprawowanie nadzoru sanitarnego nad warunkami bezpieczeństwa żywności w zakładach żywienia zbiorowego – nadzór nad jakością żywienia w restauracjach, stołówkach zakładowych, stołówkach szpitalnych, bufetach, stołówkach szkolnych i przedszkolnych, na koloniach, obozach, w domach wczasowych, w domach opieki społecznej, w zakładach małej gastronomii i wszystkich innych placówkach żywieniowych;
3. Pobieranie próbek środków spożywczych, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością do badań laboratoryjnych w ramach urzędowej kontroli i monitoringu; prowadzenie bazy danych w systemie Epibaza i odpowiedniej dokumentacji w tym zakresie;
4. Podejmowanie działań dotyczących powiadamiania o niebezpiecznej żywności, o niebezpiecznych materiałach i wyrobach przeznaczonych do kontaktu z żywnością, w ramach systemu wczesnego ostrzegania o niebezpiecznych produktach żywnościowych – RASFF;
5. Prowadzenie dochodzenia przy współudziale sekcji nadzoru przeciwepidemicznego w sprawie zatruc pokarmowych oraz opracowywanie dokumentacji w tym zakresie;
6. Podejmowanie działań na rzecz polepszenia jakości zdrowotnej żywności i żywienia, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz warunków sanitarnych w zakładach sektora spożywczego;
7. Uczestnictwo w dopuszczeniu do użytku obiektów produkcji i obrotu środków spożywczych oraz zakładów żywienia;
8. Prowadzenie działań w ramach granicznej kontroli sanitarnej, w tym działań w systemie TRACES-NT oraz Single Window;
9. Prowadzenie postępowań administracyjnych z zakresu prawa żywnościowego;
10. Współpraca w zakresie nadzoru zapobiegawczego dotycząca obiektów żywieniowych;
11. Sprawowanie nadzoru na produkcją pierwotną oraz rolniczym handlem detalicznym produktów pochodzenia roślinnego
12. Podejmowanie działań na rzecz polepszenia jakości zdrowotnej żywności i żywienia, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz warunków sanitarnych w zakładach sektora spożywczego poprzez udzielanie instruktaży oraz szkoleń dla przedsiębiorców.



W 2023 roku przeprowadzano następujące kontrole:

- **kompleksowe** oraz **tematyczne** - wg. rocznego planu kontroli na 2023r z określoną częstotliwością zgodną z wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego
- **sprawdzające** – po wykonaniu zaleceń dotyczące wszczętego postępowania administracyjnego
- **interwencyjne** – po uzyskaniu informacji, wniosków od klientów o nieprawidłowościach higieniczno-sanitarnych w zakładach, niewłaściwej jakości środków spożywczych oraz powiadomień w systemie RASFF
- **akcyjne** - z polecenia jednostek nadrzędnych WSSE oraz GIS
- **zatwierdzające** - dotyczące stwierdzenia spełnienia wymagań techniczno-sanitarnych zawartych w przepisach prawa żywnościowego do prowadzenia działalności zakładów żywnościowo-żywnościowych - na wniosek podmiotów
- **graniczne** - na wniosek podmiotów oraz w ramach systemu TRACES- NT, Single Window;

Tabela 1. Działalność kontrolna w 2023r

Rodzaj obiektu	Liczba obiektów pod nadzorem	Liczba przeprowadzonych kontroli	Liczba mandatów karnych
Wytwórnice i automaty do lodów	24	14	3/900zł
Piekarnie	5	12	1/ 300
Ciastkarnie	5	8	1/200
Wytwórnice tłuszczów roślinnych i mieszanin	2	1	0

tłuszczów zwierzęcych			
Producenci pierwotni, rolniczy handel detaliczny, dostawcy bezpośredni	96	3	0
Przetwórnice owocowo- warzywne i grzybowe	4	85	0
Zakłady garmażeryjne	9	14	1/150
Browary i słodownie	2	1	0
Wytwórnice suplementów diety	1	2	0
Producenci żywności w warunkach domowych	4	0	0
Inne wytwórnice żywności	3	6	0
Razem zakłady produkcji	155	146	6/1550
Sklepy spożywcze	144	127	12/2600
Kioski spożywcze	9	3	0
Magazyny hurtowe	11	18	0
Środki transportu	45	5	0
Obiekty ruchome i tymczasowe	21	5	0
Inne obiekty obrotu żywnością	45	5	0
Apteki	15	2	0
Razem zakłady obrotu żywnością	290	165	12/2600
Zakłady żywienia zbiorowego otwartego	291	179	26/8200
W tym: mała gastronomia	156	83	9/2350
Zakłady żywienia zbiorowego zamknięte w tym :	77	48	3/600
-stołówki w domach wczasowych	11	9	0
- bloki żywienia w szpitalach	1	2	0
- bloki żywienia w domach opieki społecznej	4	3	0
- stołówki w żłobkach	4	1	0
- stołówki szkolne	16	5	0
- stołówki na koloniach/półkoloniach/ obozach/ zimowiskach	17	20	3/600
- stołówki w przedszkolach	16	7	0
- inne zakłady żywienia	9	1	0
Razem zakłady żywienia	369	227	29/8800
Miejsca obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością	17	3	0
Ogółem zakłady/obiekty	831	541	47/12950

Tabela 2. Działalność kontrolna w latach 2021-2023r.

	w. g ewidencji			Liczba przeprowadzonych kontroli			Ilość wydanych decyzji administracyjnych			Liczba obiektów nowouruchomionych			Ilość nałożonych mandatów/zł		
	2021	2022	2023	2021	2022	2023	2021	2022	2023	2021	2022	2023	2021	2022	2023
Zakłady produkcji	129	141	155	123	152	146	15	14	22	5	5	5	1/350	3/1000	6/1550
Obiekty obrotu żywnością	301	275	290	100	161	165	17	41	71	11	17	15	6/1350	23/4900	12/2600
Zakłady żywienia	397	360	369	271	303	227	68	89	92	25	25	25	26/6750	44/12850	29/8800
Miejsca obrotu materiałami do kontaktu z żywnością	14	17	17	2	6	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Razem	827	793	831	494	622	541	100	144	185	41	47	45	33/8450	70/18750	47/12950

Ogólna ocena stanu sanitarnego obiektów żywnościowo-żywieniowych

Stan sanitarny nadzorowanych obiektów oceniany był zgodnie z jednolitymi procedurami urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością uwzględniającymi przepisy w zakresie wymagań higieniczno-sanitarnych. Zgodnie z obowiązującym prawem żywnościowym, obowiązek zapewnienia bezpieczeństwa produkowanej i wprowadzanej do obrotu żywności spoczywa na przedsiębiorcach branży spożywczej. Stan higieniczno-sanitarny zakładów żywieniowo-żywnościowych w porównaniu do roku 2022 uległ poprawie, co przełożyło się na mniejszą liczbę kontroli usterkowych 91 (112 w 2022r), nałożeniu 47 mandatów karnych (70 w 2022r) oraz przeprowadzeniu 124 kontroli sprawdzających (152 w 2022r). Największą liczbę kontroli usterkowych stwierdzono w zakładach żywienia zbiorowego typu otwartego.

Na terenie naszego powiatu w sezonie letnim organizuje się szereg imprez okazjonalnych, podczas których sprawowany jest bieżący nadzór sanitarny nad obiektami

ruchomymi i tymczasowymi. Przeprowadzono 18 kontroli akcyjnych podczas, których nieprawidłowości nie stwierdzono. Na przestrzeni ostatnich lat stan higieniczno-sanitarny obiektów podczas tych imprez jest na podobnym poziomie.

W 2023r zwiększyła się liczba zakładów prowadzących letni i zimowy wypoczynek dzieci i młodzieży. W związku z czym przeprowadzono 20 kontroli sanitarnych, za stwierdzone nieprawidłowości higieniczno-sanitarne nałożono 3 mandaty karne.

Podczas letniego wypoczynku dzieci i młodzieży 2023r odnotowano jedno zatrucie pokarmowe w obiekcie kolonijnym (1 zatrucie pokarmowe w 2022r).

Tabela 3. Dane liczbowe - decyzje administracyjne za rok 2023

Liczba wydanych decyzji administracyjnych				Liczba wydanych decyzji płatniczych/kwota	
Ogółem	z naruszeniem przepisów	wykreślające z rejestru zakładów	zatwierdzające	decyzje płatnicze ogółem	kwota
185	105	8	72	301	22943

Najczęściej występujące nieprawidłowości odnotowywane w skontrolowanych zakładach w 2023 roku:

produkcja żywności:

niewłaściwy stan sanitarno-techniczny ścian, sufitów, podłóg, wyposażenia i sprzętu, brak właściwie zorganizowanego miejsca do przechowywania materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością w sposób zabezpieczający je przed zanieczyszczeniem, brak orzeczeń lekarskich potwierdzającej stan zdrowia zatrudnionych pracowników, brak właściwie wyposażonego miejsca do przechowywania sprzętu porządkowego, brak pełnej dokumentacji wdrożonych zasad systemu HACCP

obróć żywnością:

niewłaściwy stan sanitarno-techniczny pomieszczeń oraz wyposażenia, brak właściwej segregacji artykułów spożywczych w urządzeniach chłodniczych, brak pełnej dokumentacji i zapisów dotyczących stosowania zasad dobrej praktyki higienicznej GHP/GMP, żywność wprowadzana do obrotu po terminie przydatności do spożycia lub daty min. trwałości.

żywienie zbiorowe otwarte:

niewłaściwy stan sanitarno-techniczny ścian, sufitów, podłóg, wyposażenia, sprzętu, brak właściwego rozdziału prac podczas obróbki surowców oraz produkcji gotowych potraw, brak informacji o składnikach powodujących alergię lub wywołujących reakcje nietolerancji w oferowanym asortymencie dań i potraw, brak właściwej segregacji towaru w urządzeniach chłodniczych, brak pełnego wyposażenia przy stanowisku mycia rąk, brak dokumentacji potwierdzającej odpowiedni stan zdrowia zatrudnionych pracowników, konieczność uzupełnienia lub uaktualnienia opracowanej i wdrożonej dokumentacji GHP/GMP;

żywienie zbiorowe zamknięte:

brak pełnego wyposażenia przy stanowisku do mycia rąk pracowników, sprzęt produkcyjny i porządkowy zniszczony, brak właściwego wyposażenia stanowiska do mycia i dezynfekcji jaj, przechowywanie odzieży prywatnej personelu w przypadkowych miejscach, konieczność uzupełnienia i uaktualnienia opracowanej dokumentacji GHP/GMP, brak procedur opartych na zasadach systemu analizy i krytycznych punktów kontroli HACCP dla realizowanej w zakładzie działalności.

Informacje i wnioski otrzymane od konsumentów

W 2023r wpłynęły 22 wnioski o interwencję (19 w 2022r), w związku z czym przeprowadzono 28 kontroli (27 w 2022r), z czego 9 informacji potwierdzono (stosowano postępowanie mandatowe oraz administracyjne).

Wnioski o interwencję wniesione przez konsumentów dotyczyły:

- a) niewłaściwej jakości zdrowotnej środków spożywczych - 13
- b) niewłaściwego stanu higieniczno-sanitarnego zakładów - 9

Tabela 4

Liczba otrzymanych wniosków o interwencję ogółem	liczba przeprowadzonych kontroli	Wnioski potwierdzone	w tym	Wnioski nie potwierdzone	w tym
			anonimowych		anonimowych
a)	13	6	2	7	3
b)	9	3	1	6	1

3. Działania podejmowane w ramach systemu RASFF (Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach)

Ważnym elementem polityki ochrony zdrowia ludności jest system RASFF, w ramach którego PPIS podejmuje działania zgodnie z kompetencjami. Zasada działania systemu RASFF opiera się na zbieraniu i szybkim przekazywaniu informacji o żywności, materiałach i wyrobach do kontaktu z żywnością mogących stanowić zagrożenie dla zdrowia konsumentów. W ramach systemu dokonywana jest ocena stopnia zagrożenia dla zdrowia konsumentów, w wyniku pojawienia się na rynku środków spożywczych lub materiałów do kontaktu z żywnością szkodliwych dla zdrowia. System przewiduje także informowanie o podjętych w trybie pilnym środkach zaradczych.

W 2023r. na terenie powiatu mrągowskiego w ramach funkcjonowania systemu RASFF podejmowano działania przedstawione w poniższej tabeli.

Tabela 5. Działania podejmowane w ramach systemu RASFF /AAC

Rodzaj otrzymanych powiadomień	Ilość otrzymanych powiadomień w tym			Własne zgłoszenie do Systemu RASFF	Ilość przeprowadzonych kontroli	Ilość skontrolowanych obiektów	Ilość informacji uzyskanych telefonicznie/fax/e-mail
	ogółem	Od WPK Systemu RASFF	Spoza WPK Systemu RASFF (PSSE, PLW, WIORiN)				
Alarmowe	6	2	4	-	-	-	8
Informacje w celu podjęcia działań	13	8	5	-	16	16	3
Informacje w celu zwrócenia uwagi	13	5	5	2	8	6	8

Powiadomienia w ramach Systemu Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach RASFF dotyczyły:

- ✓ wycofania niektórych partii produktu pn. „Pistacje Łuskane Bio” 75g i 150 g ze względu na stwierdzenie przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu aflatoksyn B1, B2, G1 i G2,
- ✓ wycofania produktu pn. „Boisson concentrée à diluer, Bitter” 700 ml ze względu na stwierdzenie przekroczenia dopuszczalnego poziomu barwnika E124 – czerwień koszenilowa,
- ✓ stwierdzenia Salmonella Virchow w produkcie pn. „Mrożone liście limonki”,
- ✓ wykrycia napromieniania w produkcie pn. „Suszone Jagody Goji”,
- ✓ stwierdzenia Salmonella Enteritidis w elementach mięsa drobiowego (6 powiadomień),
- ✓ stwierdzenia przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu pestycydu – imidakloprydy w produkcie pn. „Soczewica zielona”,
- ✓ stwierdzenia przekroczenia NDP deoksyniwalenolu w produkcie pn. „Pałeczki kukurydziane z Małego Beskidu 50 g”,
- ✓ stwierdzenia przekroczenia poziomu alkaloidów pirolizydynowych w produkcie pn. „Herbata Loyd Earl gray 100g”,

- ✓ stwierdzenia przekroczenia najwyższego poziomu sumy alkaloidów pirolizydynowych w produkcie pn. „Mięta. Herbatka ziołowa ekspresowa”,
- ✓ wykrycia obecności *Listeria monocytogenes* w 1 z 5 próbek produktu pn. „Matjasy w zalewie solankowej”,
- ✓ stwierdzenia przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu pozostałości pestycydu karbendazymu i benomylu (suma benomylu i karbendazymu wyrażona jako karbendazym) w produkcie pn. „Agrest zielony PL. KL 1”,
- ✓ stwierdzenia przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu dla sumy alkaloidów pirolizydynowych w produkcie pn. „Oregano”,
- ✓ stwierdzenia obecności *Salmonella* spp. z grupy O:7 (C1) w elementach mięsa drobiowego,
- ✓ stwierdzenia przekroczenia NDP dla flonikamidu: suma flonikamidu, TFNA i TFNG w produkcie pn. „Brokuł”,
- ✓ stwierdzenia *Salmonella* Braenderup w produkcie pn. „Ziele angielskie ziarno”,
- ✓ stwierdzenia niezadeklarowanej na etykiecie produktu obecności alergenu- białka soi w produkcie pn. „Parówki z szynki Stówki”,
- ✓ stwierdzenia przekroczenia maksymalnego poziomu estrów glicydołu w rafinowanym oleju palmowym użytym do produkcji produktów pn. „Frytura palmowa”, „Frytura gastronomiczna”,
- ✓ wykrycia obecności bakterii *Salmonella* Infantis w produkcie pn. „Majeranek suszony”,
- ✓ w sprawie niezadeklarowanego alergenu – glutenu w produkcie bezglutenowym 100% pn. „Makaron z kukurydzy”,
- ✓ stwierdzenia znaczących zmian organoleptycznych produktu pn. „Szarpak do maszynki”,
- ✓ stwierdzenia przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu (NDP) sumy alkaloidów pirolizydynowych w produkcie pn.: „HERBS, Tymianek i Podbiał”,
- ✓ wycofania produktu pn. „Syrop Lipa Malina Kids” ze względu na zawartość niedozwolonej substancji dodatkowej – kwasu sorbowego,
- ✓ wycofania produktu pn. „Balsam Jerozolimski Forte” ze względu na rozbieżności pomiędzy opakowaniem produktu, a rzeczywistą zawartością (2 powiadomienia),
- ✓ wycofania produktu pn. „Balsam Jerozolimski dla dzieci” ze względu na rozbieżności pomiędzy opakowaniem produktu, a rzeczywistą zawartością.

4. Jakość zdrowotna środków spożywczych



Kontrole przeprowadzono w ramach urzędowej kontroli żywności i badań monitoringowych zanieczyszczeń żywności, materiałów i wyrobów kontaktujących się z żywnością. Podstawą podejmowania działań w tym zakresie był „Plan pobierania próbek do badania żywności w ramach urzędowej kontroli i monitoringu dla Państwowej Inspekcji Sanitarnej na 2023r.” wskazujący liczbę i kierunki badań próbek. Realizując powyższe zadania poddano badaniom laboratoryjnym **195 próbek**. Zakwestionowano 5 próbek (3 próbki środków spożywczych i 2 wymazy sanitarne). Zgodnie z w/w planem pobrano próbkę produktów pn. „Agrest zielony” oraz pn. „Brokuł” do badań laboratoryjnych w kierunku pozostałości pestycydów. Badania laboratoryjne wykazały przekroczenie NDP pestycydów. W związku z powyższym przekazano dwa powiadomienia informacyjne w celu podjęcia działań do WPK systemu RASFF w WSSE w Olsztynie.

Tabela 6. Wykaz próbek pobranych zgodnie z planem pobierania próbek do badania żywności w ramach urzędowej kontroli i monitoringu dla PSSE w Mrągowie na rok 2023

Rodzaj próbek	Liczba pobranych próbek											
	Ogółem			krajowych			UE			z importu		
	2021	2022	2023	2021	2022	2023	2021	2022	2023	2021	2022	2023
Mięso, podroby i przetwory mięsne	4	12	7	4	7	2	-	5	5	-	-	-
Drób, podroby i produkty drobiarski, jaja i ich przetwory	5	9	7	5	9	2	-	-	5	-	-	-
Ryby, owoce morza i ich przetwory	6	17	15	6	17	6	-	-	9	-	-	-
Mleko i przetwory mleczne	27	16	12	27	11	12	-	5	-	-	-	-
Ziarno zbóż i produkty na bazie ziaren w tym wyroby piekarnicze	18	17	10	16	16	8	-	1	1	2	-	1
Słodycze łącznie z czekoladą	1	1	-	1	1	-	-	-	-	-	-	-
Cukry i podobne/ cukier/Miód	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-
Warzywa ogrodowe i ich podstawowe produkty pochodne z wyłączeniem grzybów	21	21	7	18	13	5	2	7	1	1	1	1
Orzechy w tym arachidy	-	-	2	-	-	-	-	-	1	-	-	1
Owoce i ich podstawowe produkty pochodne	11	16	15	6	7	9	3	5	2	2	4	4
Grzyby	2	1	-	2	1	-	-	-	-	-	-	-

Wydzielone czyste składniki/ Tłuszcze i oleje roślinne jadalne	-	5	3	-	5	2	-	-	1	-	-	-
Nasiona i owoce oleiste	-	2	1	-	2	-	-	-	1	-	-	-
Majonezy, musztardy, sosy	-	-	3	-	-	3	-	-	-	-	-	-
Woda, wodne napoje i związane składniki	5	-	1	5	-	1	-	-	-	-	-	-
Niesłodkie ekstrakty i składniki sosów, Dania zawierające gotowe posiłki z wyłączeniem pizzy, sandwichy i produktów faszerowanych	-	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-
Zioła, przyprawy i podobne produkty	6	-	1	-	-	1	-	-	-	6	-	-
Składniki gorących napojów i naparów/ Nasiona (kawa, kakao i podobne)	12	11	7	12	4	5	-	-	-	-	7	2
Dania złożone, Przeznaczenie= Gotowe do spożycia LUB Przeznaczone do spożycia po ugotowaniu	21	16	20	21	16	20	-	-	-	-	-	-
Żywność dla niemowląt i małych dzieci	7	4	34	4	3	30	1	1	3	2	-	1
Żywność dla określonych diet/Suplementy diety i podobne preparaty	2	4	4	1	3	1	1	1	3	-	-	-
Pozostałe - Żywność dla określonych grup z rozporządzenia (UE) 609/2013 (tj. żywność specjalnego przeznaczenia medycznego, środki spożywcze zastępujące całodzienną dietę, do kontroli masy ciała)	-	1	1	-	-	1	-	1	-	-	-	-
Macierze nieżywnościowe/ Materiały przeznaczone do kontaktu z żywnością	3	2	2	-	-	-	-	-	-	3	2	2

Smażone lub ekstrudowane produkty zbożowe lub produkty z warzyw korzeniowych, w tym chipsy, chrupki, frytki i analogiczne wyroby na bazie ciast	-	2	1	-	2	1	-	-	-	-	-	-
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

Tabela 7. Jakość zdrowotna środków spożywczych, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością

Próbki pobrane u własnych producentów

Kierunek badań (ogólnie, np. mikrobiologia, WWA, GMO)	Grupa asortymentu (kod Foodex)	Liczba próbek pobranych	Wynik badania		Przyczyny kwestionowania i podjęte działania
			N-Próbka normalna	Z-Próbka zdyskwalifikowana	
Mikrobiologia	Drobne wyroby piekarnicze wyroby ciastkarskie z kremem niepoddanym obróbce cieplnej , RTE	5	N	-	-
Mikrobiologia	Dania na bazie mięsa proces=schładzanie wyroby garmażeryjne i kulinarne mięsne, schłodzone, RTE	5	N	-	-
Mikrobiologia	Dania na bazie makaronu gotowane proces=schładzanie wyroby garmażeryjne i kulinarne mączne schłodzone , RTE	5	N	-	-
Mikrobiologia	Lody na bazie wody bez udziału mleka, RTE	5	N	-	-
Mikrobiologia	Lody na bazie mleka lody z automatu na bazie mleka, RTE	5	N	-	-
Mikrobiologia	Lody na bazie mleka. Lody wyrób tradycyjne, rzemieślnicze, RTE	10	N	-	-
Mikrobiologia	Dania złożone gotowe do spożycia. Dania na bazie ziemniaków. Dania na bazie roślin strączkowych. Dania na bazie jaj, potrawy na bazie ryb i owoców morza, Dania na bazie warzyw. Dania na bazie	10	N	-	-

	ryżu gotowane , zupy gotowe do spożycia, sałatki, RTE				
Zawartość związków polarnych	Mieszane oleje/tłuszcze do smażenia	2	N	-	-
Pestycydy	Ziarna jęczmienia	1	N	-	-
Pestycydy	Liście i łodygi herbaty, fermentowane Liście zielonej herbaty, herbata zielona i biała bez dodatków	1	N	-	-
Alkaloidy tropanowe	Ziołowe surowce do naparów z kwiatów, surowce do naparów ziołowych z liści i ziół. Materiały zielarskie do naparów pozyskiwane z korzeni. Materiały ziołowe do naparów z innych części roślin. Herbatki ziołowe	1	N	-	-
Nadchlorany	Herbaty i podobne herbaty	1	N	-	-
Mikotoksyny	Ziołowe surowce do naparów z kwiatów, surowce do naparów ziołowych z liści i ziół. Materiały zielarskie do naparów pozyskiwane z korzeni. Materiały ziołowe do naparów z innych części roślin. Herbatki ziołowe	1	N	-	-
Metale	Składniki gorących napojów i naparów herbata (Camelia sinensis), kawa, proszek kakaowy	1	N	-	-
Metale	Składniki gorących napojów i naparów, kawa, herbata, kakao, herbatki owocowe i ziołowe	1	N	-	-
WWA	Proszek kakaowy	1	N	-	-

W roku sprawozdawczym pobrano do badań ogółem 55 próbek żywności od własnych producentów. Próbkę nie były kwestionowane.

5. Żywnienie w wybranych zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego



Żywnienie zbiorowe zamknięte jest szczególnie istotnym elementem podstawowej formy wyżywienia dla określonych środowisk m.in. pacjentów szpitali, dzieci w szkołach i przedszkolach, żłobkach, młodzieży w bursach, internatach, zakładach specjalnych i wychowawczych, pensjonariuszy domów pomocy społecznej.

Od 1 września 2016 r. obowiązuje Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. *w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach* (Dz.U. 2016, poz. 1154). Stanowi ono akt wykonawczy do ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia.

W żywieniu zbiorowym realizowanym w jednostkach systemu oświaty nastąpiło ograniczenie stosowanych do produkcji potraw środków spożywczych: typu kostki bulionowe, przyprawy z dodatkiem soli, wysoko słodzone syropy owocowe oraz utwardzone tłuszcze roślinne przy jednoczesnym promowaniu spożycia owoców i warzyw, mleka i produktów mlecznych oraz w sklepikach szkolnych – posiłków (kanapek, sałatek) zamiast słodkich przekąsek.

W wyniku przeprowadzonych kontroli w nadzorowanych placówkach systemu oświaty na przestrzeni ostatnich lat można wnioskować, że nastąpiła poprawa sposobu żywienia. Można było zaobserwować zaangażowanie kierownictwa placówek do dostosowania się do obowiązujących przepisów prawnych. Podczas kontroli dokonywano instruktaży dla pracowników kuchni, co przyniosło zadowalające efekty w sposobie planowania i przygotowywania posiłków. Wszystkie skontrolowane placówki systemu oświaty dostosowały się do wymagań Rozporządzenia Ministra Zdrowia dotyczącego żywienia dzieci i młodzieży. Stwierdzone nieprawidłowości dotyczyły niewłaściwego stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń zakładów.

Tabela 8. Wyniki kontroli przeprowadzonych w nadzorowanych jednostkach systemu oświaty w 2023r

Typ obiektów	Liczba obiektów		Liczba przeprowadzonych kontroli		Liczba obiektów, w których stwierdzono niezgodności		Liczba wydanych decyzji administracyjnych	Liczba mandatów/na kwotę
	Nadzorowanych	Skontrolowanych	Ogółem	W tym: w zakresie rozporządzenia MZ	Ogółem	W tym: w zakresie rozporządzenia MZ	W celu poprawy stanu sanitarnego	
Sklepiki szkolne	6	3	3	3	0	0	0	0
Stołówki szkolne	16	5	5	3	0	0	1	0
Stołówki w przedszkolach	16	5	7	5	2	0	2	0
Stołówki w bursach i internatach	1	0	0	0	0	0	0	0
Stołówki w zakładach specjalnych i wychowawczych	2	1	1	1	0	0	0	0

Ocena jakości żywienia w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego

Na podstawie pobranych jadłospisów dekadowych przeprowadzono 10 ocen jakości żywienia:

- 2 jadłospisy w szpitalu
- 3 jadłospisy w domach opieki społecznej
- 2 jadłospisy w stołówkach szkolnych
- 3 jadłospisy w stołówkach przedszkolnych.

Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości w ocenianych jadłospisach dotyczyły:

- zbyt małej podaży warzyw i owoców
- zbyt małego udziału ryb i roślin strączkowych suchych
- zbyt małej podaży mleka i przetworów mlecznych.

Ocena pod względem ilościowym dokonywana była przy użyciu:

- „Norm Żywienia dla Populacji Polski” M. Jarosz Warszawa 2017r ,
- „Tabele Wartości Odżywczej Produktu Spożywczych i Potraw”, H. Kunachowicz i współpracownicy Warszawa 2017r.

Aktualne normy żywienia nie stanowią dokumentu o charakterze obligatoryjnym, ani nie są przedmiotem żadnego aktu prawnego. Są natomiast praktyczną podstawą do realizacji racjonalnego żywienia. W opiniach zostały zawarte wskazówki mające na celu poprawę jakości żywienia. W przypadku opinii dotyczącej oceny jakości żywienia pacjentów w szpitalu ocenę kierowano również do dyrektora szpitala.

6. Współpraca z innymi instytucjami i organami:

✓ Inspekcja Weterynaryjna

Przeprowadzono 3 wspólne kontrole akcyjne dotyczące weryfikacji źródeł pochodzenia mięsa wieprzowego, dziczyzny oraz sposobu zagospodarowania odpadów zwierzęcych. Nieprawidłowości w tym zakresie nie stwierdzono.

✓ Inspekcja Ochrony Roślin i Nasiennictwa

Przeprowadzono 1 wspólną kontrolę w zakresie bezpieczeństwa produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego:

- uprawa aronii

Nieprawidłowości nie stwierdzono.

✓ Wojewódzki Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych

W ramach współpracy przekazano listę podmiotów, które produkują, paczkują lub wprowadzają do obrotu artykuły rolno-spożywcze na terenie nadzorowanym przez PSSE w Mrągowie.

7. Kontrole tematyczne

Wśród zagadnień tematycznych realizowanych w 2023r uwagę poświęcono:

- nadzorowi nad sposobem i poprawnością zagospodarowania towaru niesprzedanego tj. pieczywa i wyrobów ciastkarskich:
 - a) w zakładach produkcyjnych
 - b) w zakładach obrotu
- wzmożonej kontroli zakładów produkcji żywności stosujących substancje dodatkowe, z uwzględnieniem weryfikacji dokumentów pozwalających na identyfikację użytych do produkcji wyrobów gotowych dodatków (receptura, etykieta)
- kontroli systemów identyfikacji bezpośrednich dostawców i odbiorców w zakładach produkcji i obrotu oraz zakładach żywienia zbiorowego z uwzględnieniem możliwości ustalenia kompletnych list dystrybucyjnych
- nadzorowi nad jakością zdrowotną tłuszczów smażalniczych w zakładach produkcyjnych oraz zakładach gastronomicznych
- wzmożony nadzór warunków higieniczno-sanitarnych zakładu podczas letniego i zimowego wypoczynku dzieci i młodzieży,

8. Kontrole akcyjne

Kontrole akcyjne przeprowadzone w 2023 r dotyczyły:

- warunków higieniczno-sanitarnych stoisk gastronomicznych podczas imprez masowych,

- nadzoru nad sprzedażą dziczyzny, mięsa wieprzowego oraz sposobu zagospodarowania odpadów pochodzenia zwierzęcego w zakładach w związku z występowaniem w Polsce przypadków afrykańskiego pomoru świń (ASF),
- warunków przechowywania i znakowania wód butelkowanych,
- wzmożonego nadzoru nad żywnością prozdrowotną,
- warunków higieniczno-sanitarnych sprzedaży owoców miękkich oraz ich pochodzenie.

9 Wnioski i spostrzeżenia

Stan sanitarny nadzorowanych obiektów żywnościowych w powiecie mrągowskim jest zróżnicowany. Wynika to przede wszystkim z faktu, że przedsiębiorstwa działające na naszym terenie stanowią obszerną grupę zakładów produkcyjnych, usługowych, handlowych, transportowych, żywienia zbiorowego oraz związanych z funkcjonowaniem obiektów użyteczności publicznej (szpitale, żłobki, przedszkola, szkoły, domy opieki). Działają zarówno obiekty nowoczesne, jak i stare, małe (sklepy w rejonach wiejskich) i bardzo duże (wielkopowierzchniowe obiekty handlowe -supermarkety). W 2023r stan sanitarny zakładów żywieniowo-żywnościowy uległ poprawie w porównaniu do roku 2022r.

Podczas przeprowadzania kontroli w zakładach celem poprawy kultury bezpieczeństwa żywności dokonywano instruktażu dla personelu.