

Obszar: bezpieczeństwo żywności i żywienia

1. Kontrole bezpieczeństwa żywności i żywienia

Organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej w obszarze Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia, działają w oparciu o precyzyjne ramy prawne, wśród których kluczową rolę odgrywa europejskie Rozporządzenie 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych oraz Ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia. Całość procesu dopełniają szczegółowe instrukcje Głównego Inspektoratu Sanitarnego, które pozwalają sklasyfikować każdy podmiot gospodarczy pod kątem potencjalnego zagrożenia.

Fundamentem planowania działań inspekcyjnych jest przede wszystkim charakterystyka samej działalności. Obiekty są klasyfikowane według stopnia zagrożenia dla zdrowia z uwzględnieniem rodzaju działalności, skali produkcji, wcześniejsze naruszenia, wyniki wcześniejszych kontroli oraz przeznaczenie. Oznacza to, że zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego tj. szpitale, żłobki, przedszkola, szkoły czy domy opieki, a także duże przedsiębiorstwa produkcyjne, czy punkty obrotu, w których sprzedawana jest żywność nietrwała mikrobiologicznie podlegają częstszymi kontrolami niż małe punkty sprzedaży detalicznej. Kluczowe znaczenie ma tutaj rodzaj asortymentu – produkty wysokiego ryzyka, takie jak żywność nieprzetworzona tj. świeże mięso, drób, ryby, czy dania gotowe, wymagają częstszej weryfikacji warunków ich przechowania, przygotowania i wprowadzania do obrotu.

Równie istotnym aspektem brany pod uwagę przy ustalaniu harmonogramu kontroli jest dotychczasowa historia jego współpracy z organami nadzoru dotycząca nadzoru nad bezpieczeństwem żywności. Państwowa Inspekcja Sanitarna analizuje rzetelność wdrażania procedur opartych na systemie HACCP oraz przestrzeganie dobrych praktyk higienicznych i produkcyjnych (GHP/GMP). Jeśli zakład w toku poprzednich wizyt wykazał się wysoką kulturą bezpieczeństwa żywności, a wyniki badań laboratoryjnych próbek żywności lub wymazów środowiskowych nie budziły zastrzeżeń, ryzyko oceniane jest jako niskie. I odwrotnie – każda stwierdzona wcześniej nieprawidłowość, brak realizacji zaleceń pokontrolnych, powiadomienia RASFF czy zasadne skargi konsumentów stają się sygnałem do zwiększenia częstotliwości inspekcji.

W systemie kontroli nie zapomina się także o zapleczu technicznym i materiałach mających bezpośredni kontakt z żywnością. Stan infrastruktury, czystość pomieszczeń oraz posiadanie odpowiednich deklaracji zgodności dla opakowań i naczyń stanowią integralną część ogólnej oceny zakładu.

Kontrole dotyczące bezpieczeństwa żywności są przeprowadzane bez uprzedniego powiadomienia.

2. Obszar Bezpieczeństwa Żywności

Zgodnie z obowiązującymi przepisami, częstotliwość i zakres urzędowych kontroli żywności uzależnione są od kategorii ryzyka, jaką przypisano danemu zakładowi spożywcemu.

Podstawa prawna:

- Rozporządzenie (UE) 2017/625 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 15 marca 2017r.

w sprawie urzędowych kontroli

oraz krajowe przepisy wykonawcze, m.in.:

- ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia ,
- zarządzenie Głównego Inspektora Sanitarnego nr 291/19 z dnia 13 grudnia 2019 r. zmieniające zarządzenie w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Poniżej przedstawiono kryteria oceny zakładu produkcji/obrotu żywnością/żywieniem zbiorowego/materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, która, uwzględnia rodzaj ryzyka – ryzyko niskie, średnie i wysokie, a także kategoryzację zakładów w oparciu o profil działalności. Kategoria nie jest przypisywana raz i w każdej chwili może ulec zmianie. Na podstawie ustaleń kontrolnych może zostać podwyższona, obniżona lub utrzymana.

Kategoryzacja zakładów sektora spożywczego podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej na podstawie oceny ryzyka z uwzględnieniem mikrobiologicznych i chemicznych kryteriów żywności.

Rodzaj zakładu (asortyment produktów)	Kategoria ryzyka	Proponowana częstotliwość kontroli
• wytwórnie lodów (z udziałem mleka lub jaj), • piekarnie, piekarnio-ciastkarnie, ciastkarnie (wyroby ciastkarskie z kremem niepoddanym obróbce termicznej), • przetwórnie owocowo-warzywne i grzybowe (warzywa i owoce świeże, obierane, krojone, gotowe do spożycia, soki nieutralowane do bezpośredniego spożycia, grzyby świeże, kiełki), • zakłady garmażeryjne (wyroby garmażeryjne schłodzone), • wytwórnie makaronów (z udziałem jaj), • wytwórnie środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego, • zakłady produkcji pierwotnej w tym dostaw bezpośrednich(warzywa i owoce do bezpośredniego spożycia w szczególności owoce miękkie)	wysokie	nie rzadziej niż co 12 miesięcy

- zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego (posiłki dla wrażliwych grup konsumentów np. dzieci, alergicy, osoby starsze), - zakłady żywienia zbiorowego otwartego, zakłady usług cateringowych (produkcja posiłków od surowca do wyrobu gotowego, wyrobów garmażeryjnych, potraw niepoddanych obróbce termicznej). - zakłady obrotu żywnością: sklepy spożywcze, super, hipermarkety, magazyny hurtowe, kioski i inne, (mięso, podroby, przetwory mięsne, drób, produkty drobiarskie, jaja i ich przetwory ryby, owoce morza i ich przetwory, mleko i przetwory mleczne - nietrwałe mikrobiologicznie, wyroby ciastkarskie z kremem niepoddanym obróbce cieplnej)	średnie	nie rzadziej niż 1 raz na 18 miesięcy
- wytwórnie lodów (bez udziału mleka i jaj), - piekarnie, piekarni-ciastkarnie, ciastkarnie (wyroby ciastkarskie z kremem poddanym obróbce cieplnej), - przetwórnie owocowo-warzywne i grzybowe (warzywa i owoce świeże do dalszego przetwórstwa, warzywa i owoce suszone i mrożone), - browary, rozlewnie piwa, słodownie (piwo nieutrwalone), - wytwórnie naturalnych wód mineralnych, źródlanych, stołowych (wody niegazowane), - zakłady garmażeryjne (wyroby garmażeryjne i kulinarne mrożone), - wytwórnie wyrobów cukierniczych (wyroby cukiernicze czekoladowe), - wytwórnie suplementów diety - producenci żywności w warunkach domowych, - rolniczy handel detaliczny, - inne zakłady produkcji żywności (zioła, przyprawy)	średnie	nie rzadziej niż 1 raz na 18 miesięcy

• zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego, • zakłady żywienia zbiorowego otwartego, usług cateringowych, małej gastronomii, • środki transportu żywności (produkty wymagające zachowania ciągłości łańcucha chłodniczego), • zakłady obrotu żywnością: sklepy spożywcze, super, hipermarkety, magazyny hurtowe, kioski i inne (wyroby ciastkarskie z kremem poddanym obróbce cieplnej, wyroby cukiernicze czekoladowe, pozostałe)	średnie	nie rzadziej niż 1 raz na 24 miesiące
• wytwórnie tłuszczów roślinnych i mieszanin tłuszczów zwierzęcych z roślinnymi, • piekarnie, piekarnio-ciastkarnie, ciastkarnie (wyroby przemysłu piekarskiego, pieczywo cukiernicze, galanteria ciastkarska), • przetwórnie owocowo-warzywne i grzybowe (przetwory warzywne, owocowe, konserwy warzywne i mięsno-warzywne, konserwy owocowe, przetwory i produkty grzybowe, suszone, mrożone, konserwy), • wytwórnie napojów alkoholowych, • browary, rozlewnie piwa, słodownie, • wytwórnie napojów bezalkoholowych (napoje gazowane i niegazowane), • wytwórnie wód mineralnych, źródlanych i stołowych (wody gazowane), • zakłady przemysłu zbożowo-młynarskiego, • wytwórnie makaronów (bez udziału jaj), • wytwórnie wyrobów cukierniczych (cukierki, galanteria cukiernicza), • wytwórnie koncentratów spożywczych, octu, majonezu, musztardy, chrupiek, chipsów, prażynek), • wytwórnie substancji dodatkowych (aromatów, enzymów), • cukrownie, • zakłady paczkujące,	niskie	Kontrola nie rzadziej niż 1 raz na 24 miesiące

- zakłady produkcji pierwotnej w tym dostaw bezpośrednich (zboża, warzywa korzeniowe), - inne zakłady produkcji żywności (kawa, herbata itp.), - wytwórnie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością		
- zakłady obrotu żywnością: sklepy spożywcze, super, hipermarkety, magazyny hurtowe, kioski i inne (żywność trwała mikrobiologicznie), - środki transportu do przewożenia produktów w temperaturze otoczenia, - zakłady obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością	niskie	Kontrola nie rzadziej niż 1 raz na 36 miesięcy

W przypadku podmiotów działających na rynku spożywczym prowadzących produkcję pierwotną oraz dostawy bezpośrednie, których działalność dotyczy produktów o niskim ryzyku mikrobiologicznym, proponowana częstotliwość kontroli może zostać zmniejszona i wynosić nie rzadziej niż 1 raz na 66 miesięcy.