

II. SEKCJA BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOŚCI I ŻYWIENIA

1. Działalność kontrolno-represyjna

1.	Liczba przeprowadzonych kontroli	660
2.	Liczba wydanych decyzji administracyjnych (merytorycznych)	338
3.	Liczba wydanych decyzji administracyjnych (płatniczych)	174
4	Liczba wydanych postanowień	0
5.	Liczba wystawionych mandatów	63
6.	Kwota mandatów	17450 zł
7.	Liczba wydanych tytułów wykonawczych	0

2. Istotne elementy nadzoru mające wpływ na stan bezpieczeństwa sanitarnego powiatu głogowskiego

Strukturę i liczbę objętych nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Głogowie obiektów żywnościowo-żywnościowych w latach 2023 i 2024 przedstawiono w niżej zamieszczonej tabeli:

Rodzaj obiektów objętych nadzorem	Liczba obiektów		Kierunek zmian
	Rok 2023	Rok 2024	
Zakłady produkcji żywności	116	125	+9
- w tym producenci pierwotni, dostawcy bezpośredni i producenci pierwotni, inne wytwórnie żywności, producenci żywności w warunkach domowych	98	105	+7
Obiekty obrotu żywnością	619	415	-204
Zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego	160	170	+10
- w tym: zakłady małej gastronomii	68	69	+1
Zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego	103	98	-5
Miejsca obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością	21	21	0
Obiekty ogółem	1019	829	-190

Jak wynika z przedstawionej powyżej tabeli liczba obiektów w roku 2024 spadła o **190**. Wzrost odnotowano w przypadku obiektów produkcji żywności tj. o 9 oraz o 10 zakładów żywienia zbiorowego otwartego, natomiast w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego odnotowano spadek o 5 obiektów i w obiektach obrotu żywnością spadek o 204.

W 2024r. przeprowadzono łącznie **660** (2023r. – 694) kontroli sanitarnych w **435** obiektach żywnościowo-żywnościowych, **8** obiektach obrotu materiałami i wyrobami

przeznaczonymi do kontaktu z żywnością. W 2024r. nie kierowano wniosków o nałożenie kary pieniężnej do Dolnośląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego we Wrocławiu.

3. Stan sanitarny grup obiektów

1) Zakłady produkcji żywności

W 2024r. w rejestrze zakładów nadzorowanych przez PIS powiatu głogowskiego znajdowało się **125** zakładów z tej grupy obiektów w tym.:

- a) **6 piekarni**, w których przeprowadzono **18** kontroli sanitarnych. Ocenę kompleksową w oparciu o arkusz oceny przeprowadzono w 5 piekarniach. Zgodnie z kryteriami oceny **3 zakłady** oceniono jako zakłady **ryzyka wysokiego dwa jako ryzyka średniego**,
- b) **3 ciastkarnie** w których przeprowadzono **5** kontroli sanitarnych. Na podstawie arkusza oceny zakładu **dwa** zakłady uznano jako zakłady ryzyka **wysokiego**,
- c) **4 wytwórnie lodów**, w których przeprowadzono łącznie **5** kontroli sanitarnych, 4 kompleksowe, 1 tematyczną. Ocenę kompleksową w oparciu o arkusz oceny przeprowadzono w **4** zakładach. Na podstawie arkusza oceny zakładu uznano zgodnie z kryteriami oceny zakłady jako zakłady **ryzyka wysokiego**.
- d) **6 automatów do lodów**, w których przeprowadzono łącznie 10 kontroli. Ocenę kompleksową w oparciu o arkusz oceny przeprowadzono w 4 zakładach. Na podstawie arkusza oceny zakładu uznano zgodnie z kryteriami oceny **4 zakłady** jako zakłady ryzyka średniego. Ze względu na zakres prowadzonej działalności nowy zakład zakwalifikowano również do kategorii **ryzyka średniego**,
- e) **1 wytwórnia cukierków** w której przeprowadzono 1 kontrolę odbiorową podstawie której zakład zaklasyfikowano do ryzyka niskiego,
- f) **105 zakładów w tym: producenci pierwotni, dostawcy bezpośredni i producenci pierwotni, inne wytwórnie żywności, producenci żywności w warunkach domowych**, w których przeprowadzono łącznie **17** kontroli sanitarnych.

W roku 2024 w zakładach produkcji wydano łącznie 29 decyzji administracyjnych merytorycznych, w tym:

- a) **8** decyzji związanych z naruszeniem wymagań w tym:
 - **5** decyzji nakazujących związanych z naruszeniem wymagań prawa żywnościowego,
 - **2** decyzje zmieniające termin wykonania obowiązków wynikających z wcześniej wydanych decyzji,
 - **1** decyzję zatwierdzenia warunkowego,
- b) **9** decyzji zatwierdzenia bezwarunkowego,
- c) **1** decyzję zmieniającą zatwierdzenie,
- d) **11** decyzji wykreślenia.

Za stwierdzone podczas czynności kontrolnych uchybienia w zakładach produkcyjnych wydano łącznie **4** mandaty karne na łączną sumę **1100zł**.

W roku 2024 w tej grupie obiektów pobrano łącznie 29 próbek żywności. Środki spożywcze produkowane w tej grupie nie zostały objęte powiadomieniem systemu RASFF. Zakłady produkcyjne nie prowadzą produkcji żywności bezglutenowej ani eksportu produktów.

Na uzyskane oceny zakładów oprócz zakresu prowadzonej działalności w zakładach produkcyjnych (piekarniach, ciastkarniach i automatach do lodów) miał wpływ m.in.:

- niewłaściwy stan sanitarno-techniczny pomieszczeń produkcyjnych, magazynowych oraz socjalno-sanitarnych,
- nieprawidłowe znakowanie produkowanych i wprowadzanych do obrotu handlowego wyrobów gotowych opakowanych, w tym m.in. dla pieczywa nie uwzględniono rodzaju pieczywa,
- brak do wglądu systematycznych i udokumentowanych zapisów potwierdzających stosowanie dobrej praktyki produkcyjnej, dobrej praktyki higienicznej i systemu HACCP,
- przechowywanie środków spożywczych po upływie daty minimalnej trwałości/daty przydatności do spożycia,
- brak szkoleń okresowych,
- brak badań wody przeprowadzanych zgodnie z ustaloną częstotliwością,
- brak zachowanej higieny osobistej personelu tj.: brak odzieży ochronnej personelu, brak mydła w płynie do mycia i dezynfekcji rąk oraz niewłaściwy stan higieniczno-sanitarny zakładu.

Za stwierdzone podczas czynności kontrolnych uchybienia nałożono:

- 1 mandat karny na sumę 300 zł w piekarni,
- 2 mandaty karne na kwotę 500,00 zł w 2 ciastkarniach,
- 1 mandat karny na sumę 300 zł w automacie do lodów.

W 2024r. przedsiębiorcy przedstawili do wglądu prawidłowe wyniki:

- a) badań mikrobiologicznych wyrobów gotowych w piekarniach i ciastkarniach w których nie stwierdzono obecności bakterii *Salmonella* spp., obecności *Listeria monocytogenes* oraz badań bułki tartej (w 2 piekarniach) w zakresie obecności bakterii *Salmonella* spp. i liczby pleśni. Jakość mikrobiologiczna badanej partii ww. wyrobów była zadowalająca. Ponadto każdy z przedsiębiorców okazał do wglądu prawidłowy wynik badania wody w zakresie parametrów mikrobiologicznych;
- b) wyniki badań mikrobiologicznych lodów, w wytwórniach i automatach do lodów, w których nie stwierdzono obecności bakterii *Salmonella* spp., obecności *Listeria monocytogenes* ani przekroczonej dopuszczalnej liczby bakterii *Enterobacteriaceae*. Ponadto każdy z przedsiębiorców okazał do wglądu prawidłowy wynik badania wody w zakresie parametrów mikrobiologicznych.

W zakładach produkcyjnych przeprowadzono :

- 3 oceny poziomu związków polarnych w tłuszczach smażalniczych z urządzeń do smażenia pączków i faworków w piekarniach przy użyciu testera jakości oleju spożywczego „testo270”. Nieprawidłowości nie stwierdzono.
- 2 oceny poziomu związków polarnych w tłuszczach smażalniczych z urządzeń do smażenia pączków i faworków ciastkarniach. Nieprawidłowości nie stwierdzono.

W ramach urzędowej kontroli żywności w trzech piekarniach przeprowadzono 3 kontrole tematyczne w zakresie poboru prób, pobrano łącznie 15 próbek :

- 3 próbki: „Mąka żytnia typ 500”; „Mąka orkiszowa typ 680”; „Bułka mała”
kierunek badań: zawartość mykotoksyn. Otrzymane wyniki były prawidłowe,
- 1 próbkę: „Olej rzepakowy rafinowany” kierunek badań: parametry jęlczenia.
Otrzymane wyniki były prawidłowe,
- 1 próbkę: „Soda oczyszczona”; kierunek badań: kryteria czystości substancji dodatkowych. Otrzymane wyniki były prawidłowe,
- 5 próbek produktu pn.: „Ekler z budyniem” oraz 5 próbek pn.: „Napoleonka”
w kierunku zanieczyszczeń mikrobiologicznych. Otrzymane wyniki były prawidłowe.

W roku 2024r. w jednej z wytwórni lodów przeprowadzono kontrolę tematyczną w zakresie poboru prób tj. w ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu w jednym z zakładów pobrano 5 próbek lodów o nazwie „Lody śmietankowe” oraz 5 próbek lodów o nazwie „Sorbet truskawkowy” do badań w kierunku obecności *Salmonella* spp. w 25g, liczby *Listeria monocytogenes*. Otrzymane wyniki były prawidłowe.

Wytwórnice wyrobów cukierniczych

W roku 2024 w tej grupie obiektów zatwierdzono jeden zakład w zakresie produkcji i sprzedaży cukierków i lizaków wytwarzanych ręcznie na oczach klientów na bazie półproduktów i wyrobów gotowych. Przeprowadzono **jedną** kontrolę odbiorową na podstawie której zakład zaklasyfikowano do ryzyka niskiego. Wydano **jedną** decyzję zatwierdzenia ww. zakładu.

Producenci pierwotni, dostawcy bezpośredni, producenci żywności w warunkach domowych oraz inne wytwórnice żywności.

W 2024r. przeprowadzono **17** kontroli sanitarnych w tym :

- 16 kontroli w zakładach produkcji pierwotnej,
- 1 kontrola producentów żywności w warunkach domowych.

Podczas kontroli w ww. zakładach nie stwierdzono nieprawidłowości.

W roku 2024 w 4 gospodarstwach przeprowadzono **4** kontrole tematyczne w zakresie poboru próbek, w ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu pobrano łącznie **4** próbki:

- 1 próbkę żywności pn.: „Ogórek gruntowy” w kierunku zawartości metali ciężkich:
Otrzymane wyniki były prawidłowe.
- 1 próbkę żywności pn.: „Sałata masłowa” w kierunku azotany. Otrzymane wyniki były prawidłowe.
- 1 próbkę żywności pn.: „kapusta głowiasta” oraz 1 próbka „Por” w kierunku pozostałości pestycydów. Otrzymane wyniki były prawidłowe.

2) Obiekty obrotu żywnością

Obiekty obrotu żywnością to najliczniejsza grupa obiektów branży żywnościowej zarejestrowanych na terenie powiatu głogowskiego. Obejmuje ona zarówno obiekty duże, tj. hiper i supermarkety oraz małe sklepy, kioski spożywcze, hurtownie, obiekty ruchome i tymczasowe (stragany, handel obwoźny), środki transportu żywności i inne obiekty obrotu żywnością sprzedające dodatkowo, w ramach prowadzonej działalności gospodarczej, niewielkie ilości trwałych mikrobiologicznie produktów spożywczych w opakowaniach jednostkowych producentów.

W 2024 roku do grupy obiektów obrotu zakwalifikowano **415** zakładów (w roku 2023 – **619**), w tym:

- **180** sklepów spożywczych (w tym: 25 super i hipermarketów),
- **31** kiosków spożywczych,
- **12** magazynów hurtowych,
- **29** obiektów ruchomych i tymczasowych,
- **40** środków transportu żywności,
- **30** aptek,
- **93** innych obiektów obrotu żywnością.

W roku 2024 w obiektach obrotu skontrolowano:

- **113** sklepów, w tym **20** hiper- i supermarketów,
- **19** kiosków,
- **8** aptek,
- **10** magazynów hurtowych,
- **15** obiektów ruchomych i tymczasowych,
- **4** środki transportu,
- **11** innych obiektów obrotu żywnością.

Klasyfikację sanitarną na arkuszach oceny stanu sanitarnego przeprowadzono w:

- **71** sklepach, w tym: w **12** hiper- i supermarketach. Obiektów niezgodnych z wymaganiami nie stwierdzono.
- **15** kioskach,
- **3** hurtowniach,
- **3** obiektach obiektów ruchomych i tymczasowych
- **2** środkach transportu.

W 2024r. przeprowadzono łącznie **300** kontroli:

- **197** kontroli i rekontroli sklepów spożywczych, w tym: **64** w hiper- i supermarketach,
- **22** kontrole w kioskach,
- **8** kontroli w aptekach, (2 interwencyjne, w tym 3 w ramach systemu RASFF, 6 tematycznych w tym 1 w ramach poboru prób),
- **30** kontroli w magazynach hurtowych (2 interwencyjne, 20 tematycznych, w tym 12 w ramach poboru prób, 8 kompleksowych, 2 rekontrole, 4 dot. odbioru),
- **21** w obiektach ruchomych i tymczasowych,
- **7** kontroli środków transportu,
- **15** kontroli w innych obiektach obrotu (w tym 5 interwencyjnych, 8 tematycznych w tym 5 w ramach poboru prób, 2 dot. odbioru).

Najwięcej kontroli interwencyjnych przeprowadzono w sklepach spożywczych tj.: **34** kontrole w związku z:

- otrzymanymi pismami dotyczącymi powiadomień w ramach systemu RASFF (17 kontroli) oraz 3 kontrole w związku z otrzymanymi wynikami badań pobranych próbek i przygotowywaniem projektu powiadomienia w ramach systemu RASFF;
 - pismem z dnia 08.01.2024r. PLW w Olsztynie dot. stwierdzenia ptasiej grypy w mięsie drobiowym pozyskanym z indyków – 1 kontrola;
 - sygnałami klientów (13 kontroli dot.: wprowadzania do obrotu środków spożywczych o niewłaściwej jakości zdrowotnej, nieprzestrzegania zasad higieny przez personel zakładu, niewłaściwe przechowywanie środków spożywczych, niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny zakładu i jego otoczenia);
- Wszystkie interwencje zostały załatwione terminowo.

Zastrzeżenia budził stan sanitarny części kontrolowanych zakładów. Stwierdzone w opisywanym okresie sprawozdawczym niezgodności dotyczyły:

- złego stanu sanitarno-technicznego urządzeń i sprzętów,
- braku zapewnienia czystości i porządku,
- braku do wglądu systematycznych i udokumentowanych zapisów wynikających z opracowanych w zakładzie instrukcji GHP/GMP i systemu HACCP,
- wprowadzania do obrotu środków spożywczych po upływie daty minimalnej trwałości i pozbawionych znakowania,
- braku ciepłej i zimnej wody w dwóch obiektach ruchomych,
- przechowywania środków spożywczych niezgodnie z wymaganiami producenta - poza urządzeniem chłodniczym w temperaturze otoczenia,

W opisywanym okresie sprawozdawczym wystawiono na właścicieli/pracowników:

- sklepów **28** mandatów karnych na sumę **7050,00 zł** (w tym 5 na 1450 zł. w hiper- i supermarketach),
- kiosków **3** mandaty karne na sumę **700,00 zł**,
- obiektów ruchomych i tymczasowych **3** mandaty karne na kwotę **1200,00 zł**.

W związku z naruszeniem wymagań higienicznych i zdrowotnych prowadzono postępowania administracyjne, w wyniku których wydano ogółem **41** decyzji :

a) **38** decyzji w sklepach , w tym:

- 25 decyzji nakazujących związanych z naruszeniem wymagań prawa żywnościowego, dotyczące:
 - złego stanu technicznego pomieszczeń i urządzeń,
 - braku weryfikacji zakładowej dokumentacji kontroli wewnętrznej z zakresu zasad GHP/GMP oraz systemu HACCP,
- 5 decyzji zmieniających termin wykonania obowiązków nałożonych decyzją nakazującą,
- 2 decyzje umarzające,
- 6 decyzji wygaśnięcia

b) **3** decyzje w kioskach w tym:

- 1 decyzję nakazującą,
- 2 decyzje zmieniające termin wykonania obowiązków nałożonych decyzją nakazującą.

Ponadto w obiektach obrotu wydano:

- **39** decyzji zatwierdzenia,
- **11** zmieniających zatwierdzenie warunkowe,
- **78** decyzji wykreślenia.

Do badań laboratoryjnych w obiektach obrotu łącznie pobrano 151 próbek :

a) w sklepach spożywczych pobrano w sumie **131** próbek:

- w super-i hipermarketach: **115** próbek, w tym **1** **kwestionowana**, ze względu na stwierdzenie obecności białka soi, w próbce pn. „Roślinny gyros na bazie białka grochu, pieczony” podczas gdy na etykiecie produktu podano informację: „bez soi”, ponadto soja nie została wymieniona na opakowaniu jako składnik środka spożywczego. W związku z powyższym podjęto w ramach systemu RASFF,
- w sklepach 16 próbek,

b) w aptekach **2** próbki suplementów diety w kierunku zawartości witamin i składników mineralnych,

c) w magazynach hurtowych pobrano w sumie **13** próbek, w tym **1** próbka kwestionowana, ze względu na stwierdzenie przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu pestycydu: dimetoatu w produkcie pn.: „Rzodkiewka”. W związku z powyższym podjęto działania w ramach systemu RASFF.

d) w innych obiektach obrotu żywnością do badań laboratoryjnych pobrano w sumie **5 próbek**, w kierunku zanieczyszczeń chemicznych i oceny znakowania.

3) Obiekty żywienia zbiorowego

W roku sprawozdawczym sprawowano nadzór sanitarny nad **268** zakładami żywienia zbiorowego (w 2023- 263), w tym:

- **170** zakładami żywienia zbiorowego otwartego,
- **98** zakładami żywienia zbiorowego zamkniętego.

Zakłady żywienia zbiorowego otwartego

W porównaniu do roku ubiegłego, liczba zakładów żywienia zbiorowego otwartego uległa zwiększeniu o 10 zakładów.

W ciągu roku skontrolowano **131** zakładów, co stanowi 77 % zakładów znajdujących się w ewidencji. Oceną stanu sanitarnego według jednolitych kryteriów urzędowej kontroli żywności objęto **106** zakładów (w roku 2023 - 79).

W tej grupie obiektów przeprowadzono łącznie **177** kontroli sanitarnych, w tym **9** kontroli interwencyjnych.

W roku sprawozdawczym do PSSE w Głogowie wpłynęło **5** wniosków o interwencję. Składane przez konsumentów wnioski dotyczyły:

- złego stanu sanitarnego toalet zakładów,
- niewłaściwych warunków higienicznych podczas produkcji i serowania potraw,
- niewłaściwej higieny osobistej personelu i niewłaściwej jakości wyrobu gotowego,
- uciążliwego hałasu i niewłaściwie działającej wentylacji,
- nieprawidłowej gospodarki odpadami i obecności szkodników.

W 2 przypadkach wnioski uznano za zasadne. Na jednego przedsiębiorcę nałożono mandat karny w wysokości 200,00zł. W stosunku do drugiego przedsiębiorcy toczy się postępowanie w sprawie wydania decyzji dot. zapewnienia skutecznej wentylacji. Pozostałe wnioski były niezasadne.

Ponadto jedna kontrola interwencyjna w związku z pismem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Polkowicach dot. niewłaściwych warunków transportu wyrobów gotowych nie wykazała ww. nieprawidłowości.

W okresie sprawozdawczym w **14** zakładach żywienia zbiorowego otwartego, w tym w **8** zakładach małej gastronomii i **1** zakładzie małej gastronomii w obiekcie ruchomym i tymczasowym w trakcie przeprowadzanych kontroli sanitarnych sprawdzano zawartość związków polarnych w tłuszczach smaźalniczych, przy użyciu testera jakości oleju spożywczego „testo 270”. Jakość tłuszczu nie budziła zastrzeżeń.

W czasie kontroli kompleksowych sprawdzano czy podmioty działające na rynku spożywczym na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji w przedsiębiorstwach będących pod ich kontrolą zapewniają zgodność tej żywności lub pasz z wymogami prawa żywnościowego w zakresie identyfikowalności.

Ponadto stwierdzono, że w skontrolowanych zakładach przestrzegany jest zakaz palenia tytoniu i wyrobów tytoniowych w pomieszczeniach produkcyjnych, magazynowych oraz w sali konsumpcyjnej. Informacje o zakazie palenia znajdują się w widocznych miejscach.

W okresie sprawozdawczym za stwierdzone w czasie czynności kontrolnych nieprawidłowości nałożono łącznie **22** mandaty karne na sumę **6600,00 zł.**, w tym **7** mandatów na sumę **1800,00 zł** dotyczył grupy zakładów małej gastronomii.

Mandaty karne nakładano m.in. za:

- nieprawidłowy stan sanitarny pomieszczeń, urządzeń i sprzętów,
- brak dostępu zlewozmywaka w pomieszczeniu obieralni warzyw,
- brak dostępu do zlewozmywaka w kuchni oraz do umywalki do mycia rąk,
- brak przy umywalkach mydła oraz ręczników jednorazowego użytku do higienicznego osuszania rąk,
- nieprawidłowe przechowywanie sprzętu kuchennego/podręcznego, tj. na podłodze; w pomieszczeniu obróbki wstępnej warzyw,
- brak segregacji asortymentowej w urządzeniach chłodniczych (wyroby gotowe przechowywano z brudnymi warzywami, owocami, opakowaniami transportowymi),
- przechowywanie środków spożywczych, tj. bezpośrednio na posadzce; gotowe sosy do pizzy przechowywano w pomieszczeniu obróbki warzyw,
- brak do wglądu aktualnego wyniku badania wody, wynikającego z częstotliwości określonej w dokumentacji,
- przechowywanie zbędnego sprzętu w pomieszczeniach produkcyjnych oraz toalecie dla personelu,
- samowolne zamrożenie przez personel środków spożywczych zakupionych jako produkty chłodzone,
- przechowywanie środków spożywczych po upływie daty minimalnej trwałości/daty przydatności do spożycia
- nie stosowanie w praktyce zasad GHP/GMP i systemu HACCP, w tym brak zapisów z czynności wynikających z opracowanej dokumentacji,
- brak do wglądu aktualnych orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych,

- brak odzieży ochronnej personelu,
- niewłaściwe przechowywanie odzieży wierzchniej i ochronnej personelu,
- brak udokumentowanej jakości zdrowotnej produkowanych w zakładzie wyrobów gotowych.

W zakładach żywienia zbiorowego otwartego wydano ogółem **106** decyzji administracyjnych merytorycznych, w tym:

- a) **25** decyzji związanych z naruszeniem wymagań prawa żywnościowego tj. decyzji nakazujących, które dotyczyły:
 - poprawy stanu technicznego pomieszczeń i urządzeń,
 - opracowania procedury określającej częstotliwość i zakres badania wyrobu gotowego nietrwałego mikrobiologicznie w ramach weryfikacji systemu HACCP oraz przedstawienia wyniku badania laboratoryjnego produktu gotowego,
 - doposażenia urządzeń chłodniczych w termometry,
 - zapewnienia prawidłowego znakowania produkowanych w zakładzie wyrobów gotowych bez opakowania lub pakowanych na życzenia konsumenta, w zakresie podania wykazu składników oraz składników powodujących alergie lub reakcje nietolerancji, używanych do produkcji wyrobów gotowych,
- b) **31** decyzji zatwierdzających (w tym 1 dotycząca zatwierdzenia środka transportu),
- c) **4** decyzje zmieniające zatwierdzenie,
- d) **2** decyzje wygaśnięcia,
- e) **2** decyzje zmieniające termin wykonania obowiązków wynikających z pierwotnej decyzji,
- f) **2** decyzje umarzające,
- g) **2** decyzje zatwierdzenia warunkowego
- h) **38** decyzji wykreślenia z „Rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej”.

Właściciele kontrolowanych zakładów usuwali na bieżąco stwierdzone w czasie kontroli nieprawidłowości oraz w ustalonym terminie obowiązki zawarte w wydanych decyzjach.

W 2024r. zatwierdzono **25** zakładów żywienia zbiorowego otwartego, w tym **8** zakładów małej gastronomii oraz **6** zakładów małej gastronomii w zakładach ruchomych i tymczasowych. Ponadto, **6** decyzji dotyczyło zatwierdzenia środków transportu w zakładach istniejących.

W roku sprawozdawczym nie składano wniosków do Dolnośląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego we Wrocławiu o nałożenie kar pieniężnych.

W okresie sprawozdawczym, w zakładach żywienia zbiorowego otwartego nie pobierano próbek żywności w ramach urzędowej kontroli.

Zakłady małej gastronomii

W powiecie głogowskim w 2024r. pod nadzorem Państwowej Inspekcji Sanitarnej znajdowało się łącznie 69 zakładów w tym 42 zakłady małej gastronomii (68 – w 2023r.) oraz 27 zakładów małej gastronomii zlokalizowanych w zakładach ruchomych i tymczasowych (w roku 2023r., brak było zakładów w grupie zakłady małej gastronomii w zakładach tymczasowych i ruchomych).

W roku sprawozdawczym zatwierdzono 8 nowych zakładów.

W tej grupie obiektów skontrolowano 39 zakładów, w tym 33 zakłady poddano ocenie na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego i uznano je za zgodne z wymaganiami.

W 2024r. przeprowadzono łącznie 53 kontrole zakładów małej gastronomii.

W okresie sprawozdawczym wydano **46** decyzji administracyjnych merytorycznych, w tym:

- 6 decyzji nakazujących, które dotyczyły poprawy stanu technicznego pomieszczeń zakładu i jego wyposażenia,
- 9 decyzji zatwierdzenia,
- 1 decyzję zatwierdzenia warunkowego,
- 2 decyzje zmieniające zatwierdzenie,
- 1 decyzję wygaśnięcia,
- 27 decyzji wykreślenia z „Rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej”.

Za stwierdzone w czasie kontroli nieprawidłowości, tj.:

- zły stan sanitarny pomieszczeń i wyposażenia,
- przechowywanie środków spożywczych w jednym urządzeniu mroźniczym wraz z odpadami kat. 3,
- brak do wglądu aktualnych orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych,
- brak do wglądu aktualnego wyniku badania wody, wynikającego z częstotliwości określonej w procedurze badania wody,
- nie stosowanie w praktyce zasad GHP/GMP i systemu HACCP, w tym brak zapisów z czynności wynikających z opracowanej dokumentacji,
- niewłaściwe przechowywanie odzieży wierzchniej i ochronnej personelu (brak segregacji),
- brak segregacji asortymentowej w urządzeniu chłodniczym, w tej grupie obiektów nałożono **7** mandatów karnych na kwotę **1800,00zł**.

Zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego

W roku 2024 pod nadzorem sanitarnym sekcji znajdowało się 98 zakładów żywienia zbiorowego zamkniętego. 95 zakładów zewidencjonowanych w tej grupie zostało skontrolowanych. Na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego oceniono 89 zakładów, obiektów niezgodnych nie stwierdzono. Na podstawie arkusza oceny zakładu wszystkie zakłady uznano za zakłady ryzyka średniego.

Ponadto nadzorem sanitarnym objęto 5 nowych zakładów:

- 1 stołówka w żłobku, do której posiłki dostarczane są w ramach cateringu,
- 2 stołówki w przedszkolu, w w systemie cateringowym,
- 1 wydawalnia w Hospicjum.

W jednym zakładzie przeprowadzono kontrole na wniosek strony w związku z rozszerzeniem działalności zakładu.

Podczas kontroli sprawdzano, czy podmioty działające na rynku spożywczym na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i wydawania posiłków zapewniają zgodność z wymogami prawa żywnościowego oraz oceniano dokumentację w zakresie identyfikowalności. We wszystkich zakładach stwierdzono wysoki stopień wdrożenia zasad GHP/GMP oraz systemu HACCP.

W tej grupie obiektów przeprowadzono łącznie 118 kontroli sanitarnych (w 2023r. – 126), w tym 2 kontrole interwencyjne.

W okresie sprawozdawczym wydano 34 (w 2023r. – 31) decyzje administracyjne merytoryczne:

- a) w tym 18 związanych z naruszeniem wymagań prawa żywnościowego, (w 2023r.- 15), tj.:
 - 10 decyzji nakazujących, dotyczących:
 - poprawy stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń i urządzeń,
 - udokumentowania spełnienia kryteriów bezpieczeństwa żywności wyprodukowanej w zakładzie, w ciągu całego okresu przydatności do spożycia produktów, podczas ich dystrybucji, przechowywania i stosowania.
 - zapewnienia prawidłowego znakowania wyrobów gotowych produkowanych w zakładzie,
 - uzupełnienia i weryfikacji dokumentacji GHP/GMP i systemu HACCP.
 - 5 decyzji przedłużających termin realizacji obowiązków wynikających z wcześniej wydanych decyzji,
 - 2 decyzje wygaśnięcia,
 - 1 decyzja umarzająca wszczęte postępowanie administracyjne,
- b) 6 decyzji zatwierdzających zakład, w tym 2 środków transportu przynależnych do zakładu,
- c) 1 decyzję zmieniającą zatwierdzenie,
- d) 9 decyzji wykreślenia zakładów z rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

W roku 2024 przeprowadzono 15 kontroli sprawdzających w wyniku których wyegzekwowano:

- poprawę stanu technicznego zakładów,
- zapewnienie prawidłowego znakowania wyrobów gotowych produkowanych w zakładzie,
- udokumentowanie wynikami badań przechowalniczych właściwej jakości zdrowotnej wyrobu gotowego ciągu całego okresu przydatności do spożycia produktów,
- uzupełnienie i weryfikację dokumentacji GHP/GMP i systemu HACCP.

Za stwierdzone w czasie kontroli nieprawidłowości, tj.:

- zły stan sanitarny pomieszczeń zakładu,
- wprowadzanie do obrotu handlowego środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia oraz pozbawionych oznakowania,
- brak odzieży ochronnej pracowników, nałożono **3 mandaty karne na kwotę 800,00zł.**

Ocena sposobu żywienia

W roku 2024 badaniami teoretycznymi sposobu żywienia w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego objęto 2 obiekty prowadzące działalność w zakresie pełnej produkcji potraw od surowca do gotowego wyrobu, tj.:

- 1 przedszkole,
- 1 szkołę.

Teoretyczną ocenę sposobu żywienia przeprowadzono na podstawie jadłospisów dekadowych i raportów żywienia podających ilość zużytych produktów spożywczych, zawartość energii i wybranych składników odżywczych korzystając z programu komputerowego WIKT 4.2.000, w którym bazę danych stanowią dane z „Tabel składu i wartości odżywczej produktów i potraw”, a zalecane normy żywienia (zalecane spożycie) opracowane są pod redakcją naukową prof. dr hab. med. Mirosława Jarosza (IŻŻ 2020).

Porównano zawartość składników odżywczych w wydawanych posiłkach do zaleceń Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie dla 75% racji pokarmowej średnioważonej grupy dzieci w wieku od 4 do 6 lat, o masie ciała 19 kg, przy założeniu umiarkowanej aktywności fizycznej oraz dla 18% racji pokarmowej średnioważonej grupy dzieci w wieku od 10 do 12 lat, o masie ciała 38 kg, przy założeniu umiarkowanej aktywności fizycznej. W analizowanym okresie żywienie dzieci uczęszczających do:

- przedszkola było niezgodne z aktualnymi zaleceniami racjonalnego żywienia z powodu **zaniżonej wartości energetycznej oraz zaniżonej wartości odżywczej z powodu niedoboru żelaza oraz wapnia** w wydawanych potrawach i napojach, nie mniej jednak w analizowanej dekadzie zaplanowano odpowiednie ilości owoców i warzyw, będących źródłem witaminy C. Z przeprowadzonej analizy wynika, że zaplanowano posiłki o wartości odżywczej odbiegającej od zalecanych norm z uwagi na niedobory żelaza oraz wapnia, co związane było ze zbyt niskim spożyciem pełnoziarnistego pieczywa, serów twarogowych i podpuszczkowych, napojów mlecznych fermentowanych, kasz, ryb;
- szkoły było niezgodne z wymaganiami racjonalnego żywienia z powodu **podwyższonego procentowego udziału energii z tłuszczu oraz zaniżonej wartości odżywczej z powodu niedoboru wapnia** w wydawanych potrawach i napojach. Nie mniej jednak w analizowanej dekadzie zaplanowano odpowiednie ilości produktów będących źródłem żelaza oraz owoców i warzyw, będących źródłem żelaza i witaminy C. Z przeprowadzonej analizy wynika, że zaplanowano posiłki o wartości odżywczej odbiegającej od zalecanych norm z uwagi na **niedobory wapnia**, co związane było ze zbyt niskim spożyciem mleka i przetworów mlecznych.

Żywienie zbiorowe zamknięte jest szczególnie istotnym elementem podstawowej formy wyżywienia dla określonych środowisk m.in. dzieci w szkołach i przedszkolach. Zasady racjonalnego żywienia oraz zalecane racje pokarmowe dla różnych grup ludności opracowują (zgodnie z kompetencjami i aktualnym stanem wiedzy) oraz publikują jednostki badawczo-rozwojowe podległe i nadzorowane przez Ministra Zdrowia, w tym głównie Instytut Żywności i Żywienia.

Ponadto zgodnie z zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia oraz rozporządzeniem Ministra Zdrowia 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, oceniono jadłospisy w:

- 25 stołówek szkolnych, w tym w 9 zakładach w którym obiady przygotowywane są w systemie cateringowym,
- 37 stołówek przedszkolnych, w tym w 14 zakładach, w których posiłki przygotowywane są w systemie cateringowym,
- 1 stołówce w bursach i internatach,
- 1 stołówce Zakładu Poprawczego i Schroniska dla Nieletnich.

Większość jadłospisów była skonstruowana w prawidłowy sposób w zakresie:

- stosowania dodatków owoców, warzyw, źródła pełnowartościowego białka,
 - urozmaicenia pod względem zastosowanych technik kulinarnych,
 - atrakcyjności pod względem barw, smaków i konsystencji,
 - uwzględnienia potrawy z ryb co najmniej raz w tygodniu,
 - uwzględnienia porcji produktów zbożowych w posiłkach
- Osobom zajmującym się układaniem jadłospisów udzielano instruktażu dot. zasad żywienia dzieci i młodzieży.

W ocenianych jadłospisach zalecano, by podjąć kroki zmierzające do:

- zwiększenia udziału różnego rodzaju kasz wśród proponowanych produktów zbożowych,
- zwiększenia udziału roślin strączkowych,
- włączenie do diety (jako dodatek do surówek, sałatek i panerek) orzechów, nasion roślin oleistych (np. nasiona słonecznika, pestki dyni, sezam, siemę lniane), które są źródłem witamin, składników mineralnych i zdrowego oleju roślinnego, zawierającego nienasycone kwasy tłuszczowe.

Dokonano również oceny jakościowej żywienia pacjentów szpitala na podstawie jadłospisu dla diety ogólnej z wykorzystaniem „Arkusza oceny dekadowej jadłospisu”. Sposób żywienia oceniono jako prawidłowy.

Jakość zdrowotna żywności

W 2024 pracownicy Sekcji BŻiŻ Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Głogowie pobrali do badań **182** próbki w ramach nadzoru, w tym: 167 próbek żywności, 10 próbek suplementów diety, 1 próbkę z grupy substancje dodatkowe, rozpuszczalniki ekstrakcyjne i aromaty oraz 4 próbki materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Pracownicy Sekcji BŻiŻ Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Głogowie przeprowadzili **ocenę znakowania 178** pobranych produktów: żywnościowych, żywności dla określonych grup, suplementów diety, materiałów do kontaktu z żywnością. Nieprawidłowości stwierdzono w **1 próbce**, tj.: w produkcie pn. „Roślinny gyros na bazie białka grochu, pieczony” ze względu na stwierdzenie zawartości białka soi (wynik $3,32 \pm 0,65$ mg/kg), podczas gdy na etykiecie produktu podano informację: „bez soi”, ponadto soja nie została wymieniona na opakowaniu jako składnik środka spożywczego.

Ocenie znakowania nie poddano 4 próbek: z grupy: „Warzywa, w tym strączkowe”, pobranych bezpośrednio z produkcji pierwotnej. Wszystkie ww. próbki niepoddane ocenie znakowania zostały pobrane do badań bezpośrednio z produkcji pierwotnej.

Ze wszystkich pobranych w 2024r. próbek do badań laboratoryjnych – w **1 próbce** stwierdzono przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu badanego parametru, tj.: w próbce pn. „Rzodkiewka” odmiana CEZAR pobranej w magazynie hurtowym i zbadanej w kierunku pozostałości pestycydów, stwierdzono przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu pestycydu: dimetoatu - uzyskany wynik był niezgodny z wymaganiami Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 396/2005 z dnia 23 lutego 2005r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz.U. UE. L. z 2005r. Nr 70 str.1, z późn.zm.).

Ponadto w 2 próbkach pobranych do badań, stwierdzono wysoką zawartość badanych parametrów, jednakże z uwagi na brak NDP/ wymagań dla badanych parametrów, próbki nie były kwestionowane, tj.:

- W próbce pn. Bobo Vita „Bukiet warzyw z kurczakiem” po 8 miesiącu, pobranej w supermarkecie Kaufland do badań w kierunku oznaczenia zawartości furanu, 2-metylofuranu, 3-metylofuranu w wyniku badań stwierdzono wysoką zawartość furanu (uzyskany wynik: $76,3 \pm 15,3$ µg/kg).
- W produkcie pn. Kraina Mięś „Tatar wołowy. Wołowy surowy wyrób mięsny gotowy do spożycia” pobranym w supermarkecie do badań w kierunku mikrobiologicznym stwierdzono w 2 z 5 próbek zbadanych: przypuszczalne wykrycie STEC w 25g.

W ww. przypadkach podjęto odpowiednie działania, m.in. poinformowano producenta/ dystrybutora o wynikach badań.

RASFF

W ramach Systemu Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach – RASFF przesłano 26 powiadomień o niebezpiecznych produktach żywnościowych oraz materiałach i wyrobach przeznaczonych do kontaktu z żywnością, w tym 5 powiadomień alarmowych, 9 powiadomień informacyjnych, 5 powiadomień w celu podjęcia działań; 3 powiadomienia o niezgodności, 2 zgłoszenia informacyjne: jedno przesłane przez PLW w Grodzisku Wielkopolskim, drugie przesłane przez PLW w Olsztynie oraz 2 powiadomienia informacyjne w celu zwrócenia uwagi w związku z poborem próbek do badań. Przeprowadzono łącznie 45 kontroli, natomiast w ramach prowadzonego postępowania wyjaśniającego sporządzono 2 adnotacje służbowe.

Powiadomienia obejmowały:

a) 5 powiadomień alarmowych obejmujących produkty, w których stwierdzono:

- obecność bakterii *Listeria Monocytogenes* w produkcie pn. „Bebilon Profutura 2 mleko następne po 6 miesiącu”;
- przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu sumy zawartości morfiny i 0,2 zawartości kodeiny na poziomie 208 ± 62 mg/kg w produkcie pn. „Mak niebieski 200g”, kraj pochodzenia : Czechy;

- przekroczenie aflatoksyny B1 na poziomie $21,62 \pm 3,46 \mu\text{g/kg}$ oraz sumy aflatoksyn B1, B2, G1, G2 na poziomie $26,35 \pm 4,6 \mu\text{g/kg}$ w produkcie „Figi suszone”, kraj pochodzenia: Grecja;
- obecność bakterii *Salmonella umbilo* w 25 g w produkcie pn. „Rukola pochodząca z Włoch”;
- przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu alkaloidów pirolizydynowych ($541 \pm 189 \mu\text{g/kg}$) w produkcie pn. „Herbapol Herbatka fix rumiankowo-koperkowa”;

b) 9 powiadomień informacyjnych, obejmujących produkty, w których stwierdzono:

- obecność bakterii *Salmonella spp.* w produkcie pn. „Kebab surowy z mięsa drobiowego mrożony”, marki: Bafra Kebab oraz w produkcie pn.: „Kebab z mięsa drobiowo-wołowego” Izmir Kebab ;
- obecność *Salmonella* Infantis w 25g w 3 próbkach oraz obecność pałeczek z rodzaju *Salmonella* Enteritidis w 25g w 2 próbkach produktu tj. „Kebab z udek kurczaka”. Produkt głęboko mrożony pochodzący z Polski,
- obecność *Listerii monocytogenes* w 25g w produkcie pn. „Śledzie z porem 3000g” ;
- migrację ołowiu na poziomie $> 8,0 \text{ mg/wyrób}$ oraz migracji kadmu na poziomie $> 0,8 \text{ mg/wyrób}$ z produktu pn. Komplet 2 kubków termicznych z wzorem ziół z serii PETER marki ALLESKEN, 390 ml
- zanieczyszczenie fragmentami metalu w suplemencie diety pn. „Propolis Forte, 30 tabletek o smaku pomarańczowym”;
- przekroczenie NDP pestycydu procymidonu ($0,15 \pm 0,075 \text{ mg/kg}$) w produkcie pn. „Soczewica czerwona luzem”, kraj pochodzenia: Kanada;
- obecność ditlenku tytanu (E 171) w barwnikach spożywczych marki FOOD COLOURS (w postaci proszku, płynu, sprayu i żelu) pochodzących z Polski;
- przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu sumy alkaloidów pirolizydynowych ($1914 \pm 670 \mu\text{g/kg}$) w produkcie pn. „Kmin rzymski”;
- obecność ciała obcego w żywności specjalnego przeznaczenia medycznego pn. Suplement białka BEBILON do postępowania dietetycznego u niemowląt przedwcześnie urodzonych ze skrajnie małą masą ciała $< 1000\text{g}$, wyprodukowanego przez Nutricia Polska;

c) 5 powiadomień w celu podjęcia działań dotyczących:

- stwierdzenia przekroczenia NDP kadmu ($0,298 \pm 0,072 \text{ mg/kg}$) w produkcie pn.: „Soczysty krokosz balwierski 500g”;
- stwierdzenia niedeklarowanego składnika alergennego, tj. białka soi w produkcie pn.: „Mąka z ciecioriki 1kg, Melvit”;
- stwierdzenia obecności glutenu ($39,7 \text{ mg/kg}$) w produkcie pn. „Płatki owsiane bezglutenowe RADIX-BIS”;

- stwierdzenia bakterii *Listeria monocytogenes* w próbce produktu pn. „Bebilon Profutura 2 Mleko następne po 6 miesiącu”;
- przekroczenia NDP ochratoksyny A ($5,4 \pm 1,2$ µg/kg) w mące żytniej razowej typ 2000.

d) 3 powiadomienia o niezgodności dotyczące:

- wykrycia niedozwolonego genetycznie zmodyfikowanego lnu FP967 w siemieniu lnianym;
- stwierdzenia przekroczenia NDP chloranu w bobie mrożonym, kraj pochodzenia: Belgia;
- stwierdzenia zmiany cech organoleptycznych (smaku) w czajniku elektrycznym (Wasserkocher WK 3462 marki Clatronic).

e) 2 powiadomienia informacyjne w celu zwrócenia uwagi w związku z pobranymi próbkami do badań laboratoryjnych , w których stwierdzono:

- przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu pozostałości pestycydu dimetoatu (wynik $0,052 \pm 0,026$ mg/kg) w produkcie pn. „Rzodkiewka”;
- zawartość białka soi na poziomie: $3,32 \pm 0,65$ mg/kg w produkcie pn.: „Roślinny gyros na bazie białka grochu, pieczony”, podczas gdy na etykiecie produktu podano informację: „bez soi”, ponadto soja nie została wymieniona na opakowaniu jako składnik środka spożywczego;

f) 2 zgłoszenia informacyjne które dotyczyły:

- stwierdzenia obecności *Listerii monocytogens* w surowym wyrobie mięsnym „Kiełbasa surowa metka cebulowa”, przesłanym przez PLW w Grodzisku Wlkp.;
- stwierdzenia obecności materiału genetycznego wirusa grypy ptaków H5N1 w mięsie z indyka, przesłanym przez od PLW w Olsztynie.

Ponadto **1 kontrolę** przeprowadzono w związku z pismem PPIS w Krakowie dot. decyzji administracyjnej z rygorem natychmiastowej wykonalności, nakazującej wstrzymanie wprowadzania do obrotu oraz wycofanie z obrotu produktu pn.: MELATONIA DOBRANOC, MELATONINA DOBRANOC 30 tabletek nie spełniającego wymagań dla suplementów diety.

Przeprowadzone działania kontrole w niektórych przypadkach potwierdziły, że kwestionowane produkty znajdowały się jeszcze w obrocie handlowym. W większości przypadków zakłady były poinformowane przez centra dystrybucyjne o konieczności wycofania kwestionowanych produktów przed dniem kontroli. Wszystkie produkty zostały wycofane z obrotu handlowego do producenta lub dystrybutora. Monitorowano proces zabezpieczenia i wycofania partii produktów uznanych za niebezpieczne. Sprawdzano działania podjęte przez podmioty gospodarcze. w tym zakresie, kładąc szczególny nacisk na sporządzanie list dystrybucyjnych będących podstawą procesu wycofania z rynku produktów niezgodnych.

W roku 2024r. nie prowadzono działań w ramach systemu RAPEX.

Wnioski o interwencji

W roku 2024 Sekcja Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia odnotowała **21** wniosków o interwencję dot. :

- niewłaściwej jakości ryb (w tym karpia świeżego) sprzedawanych w hipermarkecie. Przeprowadzona kontrola interwencyjna nie potwierdziła zgłoszonych nieprawidłowości;
- sprzedaży środków spożywczych po upływie daty minimalnej trwałości i terminu przydatności do spożycia w supermarkecie. Przeprowadzona kontrola interwencyjna potwierdziła ww. nieprawidłowości. Osoby odpowiedzialne ukarano mandatem karnym w **wysokości 100zł**;
- niewłaściwej higieny personelu oraz podejrzenia złej jakości wyrobu gotowego, w którym stwierdzono obecność skorupki jaj w zakładzie żywienia zbiorowego otwartego. Przeprowadzona kontrola interwencyjna nie potwierdziła zgłoszonych nieprawidłowości;
- niewłaściwej jakości napoju owocowego zakupionego w sklepie spożywczym. Przeprowadzona kontrola interwencyjna nie potwierdziła zgłoszonych nieprawidłowości;
- czystości i porządku wokół sklepu spożywczego. W wyniku przeprowadzonej kontroli interwencyjnej nie stwierdzono nieprawidłowości;
- niewłaściwej jakości borówek w supermarkecie. Przeprowadzona kontrola interwencyjna nie potwierdziła zgłoszonych nieprawidłowości;
- hałasu oraz zapachu gotowanych potraw wydobywających się z pomieszczenia kuchni zakładu żywienia zbiorowego otwartego (**pisemny imienny wniosek o interwencję**). Przeprowadzona kontrola interwencyjna nie potwierdziła ww. nieprawidłowości, natomiast uwagi na brak mechanicznej wentylacji wywiewnej wszczęto postępowanie administracyjne- wydano decyzję nakazującą i płatniczą;
- anonimowego wniosku o interwencję dot. zakupywania przeterminowanych produktów spożywczych przez pracownika zajmującego się zaopatrzeniem w zakładzie żywienia zbiorowego zamkniętego. Przeprowadzona kontrola interwencyjna nie potwierdziła zgłoszonych nieprawidłowości;
- niewłaściwych warunków higieniczno – sanitarnych oraz wprowadzania do obrotu wyrobów swojskich niewiadomego pochodzenia w sklepie spożywczym (**pisemny imienny wniosek o interwencję**). Przeprowadzona kontrola interwencyjna potwierdziła nieprawidłowości dot. niewłaściwych warunków higieniczno – sanitarnych. Osoby odpowiedzialne ukarano mandatem karnym w **wysokości 300zł**;
- niewłaściwych warunków higieniczno – sanitarnych w toaletach dla klientów należących do zakładu żywienia zbiorowego otwartego (**imienny wniosek o interwencję**). Przeprowadzona kontrola interwencyjna nie potwierdziła zgłoszonych nieprawidłowości;
- niewłaściwej jakości winogrona w supermarkecie. Przeprowadzona kontrola interwencyjna nie potwierdziła zgłoszonych nieprawidłowości;
- produktu „kielbasa krakowska sucha” zakwestionowana ze względu na podejrzenie obecności ciała obcego. Kontrola interwencyjna przeprowadzona w supermarkecie nie potwierdziła zgłoszonych nieprawidłowości. **Sprawę przekazano do właściwego ze względu na siedzibę producenta ww. kielbasy Powiatowego Lekarza Weterynarii we Wschowie;**

- niewłaściwych warunków higieniczno – sanitarnych w ruchomym punkcie sprzedaży wyrobów wędliniarskich. Przeprowadzona kontrola interwencyjna nie potwierdziła ww. nieprawidłowości;
- prowadzenia działalności w zakresie produkcji domowej bez zarejestrowania. Pracownicy PSSE w Głogowie ustalili, że pod wskazanym adresem mieści się prywatny budynek mieszkalny w którym nie prowadzono ww. działalności- nie potwierdzono ww. nieprawidłowości;
- niewłaściwej jakości wędlin w sklepie. Przeprowadzona kontrola interwencyjna nie potwierdziła zgłoszonych nieprawidłowości;
- sprzedaży środków spożywczych po upływie daty minimalnej trwałości i terminu przydatności do spożycia w sklepie spożywczym. Przeprowadzona kontrola interwencyjna potwierdziła ww. nieprawidłowości. Osoby odpowiedzialne ukarano mandatem karnym **w wysokości 300zł;**
- niewłaściwych warunków higieniczno – sanitarnych w zakładzie żywienia zbiorowego otwartego. Przeprowadzona kontrola interwencyjna potwierdziła ww. nieprawidłowości. Osoby odpowiedzialne ukarano mandatem karnym **w wysokości 200zł;**
niewłaściwych warunków higieniczno – sanitarnych w supermarkecie na stoisku mięsno-wędliniarskim (**pisemny imienny wniosek o interwencję**). Przeprowadzona kontrola interwencyjna potwierdziła ww. nieprawidłowości. Osoby odpowiedzialne ukarano mandatem karnym **w wysokości 300zł;**
- niewłaściwej jakości wody butelkowanej w supermarkecie. Kontrola interwencyjna przeprowadzona w supermarkecie nie potwierdziła zgłoszonych nieprawidłowości. **Sprawę przekazano do właściwego ze względu na siedzibę producenta ww. wody Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lesznie;**
- podejrzenia wprowadzania do obrotu kanapek i posiłków obiadowych nieprawidłowo oznakowanych w dystrybutorze. Ustalono, że producentem kanapek i posiłków obiadowych jest zakład znajdujący się na terenie powiatu polkowickiego. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Głogowie przekazał sprawę według właściwości **do Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Polkowicach;**
- niewłaściwych warunków higienicznych w zakładzie żywienia zbiorowego zamkniętego. Przeprowadzona kontrola potwierdziła ww. nieprawidłowości Osoby odpowiedzialne ukarano mandatem karnym **200,00 zł.**

Na 21 zgłoszonych interwencji 17 było anonimowych, 6 zasadnych, 12 niezasadnych, 3 przekazano wg. właściwości. Za stwierdzone naruszenia wymagań higieniczno-sanitarnych nałożono 6 mandatów karnych na łączną sumę **1400,00 zł.**

Nadzór nad imprezami masowymi

W roku 2024 w związku z „Dniami Głogowa” przeprowadzono 2 kontrole tematyczne w ruchomych punktach sprzedaży, które nie wykazały nieprawidłowości.

4) Miejsca obrotu materiałami i wyrobami do kontaktu z żywnością

W roku sprawozdawczym w rejestrze PPIS w Głogowie znajdowało się 21 miejsc obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością. Skontrolowano 8 sklepów, co stanowi 38,1 % ogółu zarejestrowanych zakładów, w których łącznie przeprowadzono 9 kontroli sanitarnych, w tym 6 planowanych

z arkuszem oceny zakładu, 1 interwencyjną w związku z powiadomieniem systemu RASFF oraz 2 tematyczne dotyczące pobrania próbek do badań.

W roku 2024 wydano 1 decyzję wykreślającą obiekt z rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów PIS.

Do badań laboratoryjnych pobrano w 2 próbki, w kierunku migracji specyficznej i globalnej.