

Nadzór nad bezpieczeństwem żywności i żywienia



W 2018 roku kontynuowany był nadzór sanitarny nad obiektami związanymi bezpośrednio z działalnością żywnościowo-żywnościową, w tym w zakresie produkcji i obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością jak również nad obiektami produkcji, konfekcjonowania i obrotu kosmetykami. Zgodnie z klasyfikacją statystyczną obiekty podzielono na:

- obiekty produkcji żywności, w tym m. in.: wytwórnie lodów, piekarnie, ciastkarnie, zakłady garmażeryjne itp.,
- obiekty obrotu żywnością, w tym: sklepy spożywcze i kioski, magazyny hurtowe, obiekty ruchome i tymczasowe, środki transportu oraz inne obiekty obrotu żywnością,
- obiekty żywienia zbiorowego z wyszczególnieniem:
 - zakładów żywienia zbiorowego otwartego, w tym zakładów małej gastronomii,
 - zakładów żywienia zbiorowego zamkniętego, w tym: stołówek pracowniczych, stołówek w szkołach, przedszkolach, w domach pomocy społecznej, bloków żywienia w szpitalach, sanatoriach, itp.,
- wytwórnie i miejsca obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością,
- obiekty produkcji, konfekcjonowania i obrotu kosmetykami.

Nadzór nad bezpieczeństwem żywności i żywienia realizowany był poprzez kontrole sanitarne w zakładach produkcji i obrotu żywnością oraz wytwórniach i miejscach obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością. Stały monitoring obiektów żywnościowo-żywnościowych jak i zakładów produkujących i wprowadzających do obrotu materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością prowadzony był w celu wyeliminowania potencjalnych zagrożeń dla konsumenta. Wymagania i procedury, które były egzekwowane podczas kontroli zakładów produkcji i obrotu żywnością wynikają z ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2018 r., poz. 1541 ze zm.). Ponadto prowadziliśmy działania w zakresie: żywienia w szpitalach, żywienia w jednostkach systemu oświaty, obrotu grzybami, produkcją pierwotną oraz rolniczym handlem detalicznym.

Ocena stanu sanitarnego obiektów wg rodzaju działalności

Kontrole przeprowadzano według jednolitej dokumentacji kontrolnej w ramach wdrożonego Systemu Jakości (PN-EN ISO 17020). W 2018 r. w rejestrze Państwowej Inspekcji Sanitarnej Podkarpacia znajdowało się ogółem 19 961 zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu środki spożywcze, 58 zakładów produkujących materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością, 164 miejsca obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością oraz 164 obiekty produkcji, konfekcjonowania i obrotu kosmetykami. W porównaniu do roku ubiegłego liczba zakładów znajdujących się w ewidencji w 2018 r. uległa zwiększeniu o 1,0%. Zatwierdzono 1 566 zakładów - jest to liczba zakładów nowo otwartych, jak również zakładów już istniejących, w których nastąpiła zmiana właściciela lub profilu produkcji. Skontrolowano 9 662 obiekty żywnościowo-żywnościowe oraz zakłady

Nadzór nad bezpieczeństwem żywności i żywienia

produkujące lub wprowadzające do obrotu materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością, co stanowi 47,9% zakładów zarejestrowanych. We wszystkich obiektach objętych nadzorem przeprowadzono 13 145 kontroli sanitarnych, w tym 1 166 kontroli interwencyjnych. Przy typowaniu obiektów do kontroli brano pod uwagę zagrożenia dla bezpieczeństwa żywności oraz rodzaj działalności, wielkość

produkcji lub obrotu. W wyniku przeprowadzonych kontroli sanitarnych - na podstawie arkuszy oceny stanu sanitarnego stwierdzono, że 219 obiektów było niezgodnych z wymaganiami, co stanowi niespełna 2,27% obiektów skontrolowanych.

Tabela nr 1. Liczba zakładów żywnościowo-żywieniowych w latach: 2018, 2017, 2016, 2015, 2014 i 2013.

Rodzaj obiektów objętych nadzorem	Liczba obiektów					
	rok 2018	rok 2017	rok 2016	rok 2015	rok 2014	rok 2013
Zakłady produkcji żywności	2 900	2567	2 423	2 197	1 645	1 098
Obiekty obrotu żywnością	11 417	11 279	11 316	11 354	11 038	10 656
Zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego	3 544	3 564	3 438	3 474	3 365	3 416
Zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego	2 511	2 394	2 296	2 166	2 069	1 947
Zakłady „małej gastronomii”	1 839	1 803	1 820	1 767	1 888	1 996
Środki transportu żywności	1 385	1 400	1 365	1 270	1 200	1 249
Wytwórnice materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością	58	53	50	51	50	50
Miejsca obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością	164	138	127	122	133	94

Zakłady produkcji żywności

W roku 2018 w rejestrze PIS województwa podkarpackiego znajdowało się 2 900 zakładów produkcji żywności, z których 1 067 zostało skontrolowanych. W wyniku oceny stanu sanitarnego na podstawie obowiązujących arkuszy stwierdzono, że niezgodnych z wymaganiami było 31 zakładów. Zatwierdzono 136 nowych zakładów produkujących żywność.

Obiekty produkcji żywności w 2018 roku



Nadzór nad bezpieczeństwem żywności i żywienia

Tabela nr 2. Stan sanitarny zakładów produkujących żywność na terenie województwa podkarpackiego w roku 2018.

Lp.	Obiekty	Liczba obiektów w 2018 roku				
		skontrolowanych	niezgodnych	% obiektów niezgodnych	z wdrożonym	
					GMP/GHP	HACCP
1.	Wytwórnie lodów	63	-	-	77	77
2.	Piekarnie	234	10	4,27%	270	270
3.	Automaty do lodów	200	4	2,00%	250	250
4.	Ciastkarnie	187	6	3,21%	222	221
5.	Wytwórnie wyrobów cukierniczych	16	-	-	20	20
6.	Przetwórnie owocowo-warzywne i grzybowe	35	-	-	46	41
7.	Wytwórnie napojów bezalkoholowych i rozlewnie piwa	11	-	-	11	11
8.	Wytwórnie naturalnych wód mineralnych, naturalnych wód źródlanych i stołowych	7	-	-	10	10
9.	Browary i słodownie	10	-	-	13	12
10.	Wytwórnie chrupek, chipsów i prażynek	4	-	-	4	4
11.	Wytwórnie suplementów diety	10	-	-	13	13
12.	Zakłady garmazeryjne	50	-	-	57	57
13.	Zakłady przemysłu zbożowo-młynarskiego	17	-	-	36	25
14.	Wytwórnie makaronów	8	-	-	9	9
15.	Wytwórnie koncentratów spożywczych	7	-	-	8	8
16.	Wytwórnie środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego	1	-	-	1	1
17.	Cukrownie	1	-	-	1	1
18.	Inne wytwórnie żywności	203	-	-	502	147
19.	Wytwórnie tłuszczów roślinnych i mieszanin tłuszczów zwierzęcych z roślinnymi	2	-	-	3	3

Nadzór nad bezpieczeństwem żywności i żywienia

Największą liczbę obiektów niezgodnych z wymaganiami stanowią piekarnie. Ponadto obiekty niezgodne z wymaganiami stwierdzono w następujących rodzajach obiektów produkcji żywności: ciastkarnie automaty do produkcji lodów.

Od przedsiębiorców egzekwowany jest obowiązek wdrożenia Dobrej Praktyki Produkcyjnej i Dobrej Praktyki Higienicznej (GMP i GHP) oraz procedur opartych na zasadach systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (HACCP). W 2018 r. w 1 554 zakładach produkcyjnych wdrożono zasady GMP i GHP oraz w 1 362 zakładach wdrożono system HACCP, co stanowi odpowiednio 53,6% i 47,0% wszystkich zakładów będących pod nadzorem.

W ubiegłym roku pobrano do badań laboratoryjnych 862 próbki, z czego 41 zdyskwalifikowano. Natomiast w obecnym 2018 r. pobrano do badań 739 próbek, z czego 27 zostało zdyskwalifikowanych. Największy procent zdyskwalifikowanych próbek obejmuje środki spożywcze wyprodukowane w automatach do lodów i wytwórniach naturalnych wód mineralnych, naturalnych wód źródlanych i stołowych.

Obiekty obrotu żywnością

W roku 2018 w rejestrze PIS województwa podkarpackiego znajdowało się 11 417 zakładów obrotu żywnością, z których 5 169 zostało skontrolowanych. W wyniku oceny stanu sanitarnego na podstawie obowiązujących arkuszy stwierdzono, że niezgodnych z wymaganiami było 142 zakłady. Zatwierdzono 920 nowych obiektów.

W zakładach obrotu środkami spożywczymi pobrano do badań ogółem 5 292 próbki żywności. Zakwestionowanych zostało 119 próbek, tj. 2,25% ogółem pobranych próbek do badań.

Obiekty obrotu żywnością w 2018 roku



Nadzór nad bezpieczeństwem żywności i żywienia

Tabela nr 3. Stan sanitarny zakładów obrotu żywnością na terenie województwa podkarpackiego w roku 2018.

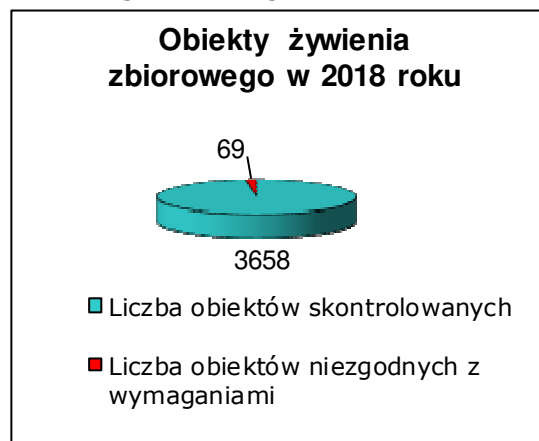
Obiekty	Liczba obiektów w 2018 roku				
	skontrolo- wanych	niezgodnych	% obiektów niezgodnych	Próbki	
				Liczba pobranych	Liczba zdyskwalifikowanych
Sklepy spożywcze	3 303	123	3,72%	3 206	72
Kioski spożywcze	178	-	-	3	-
Magazyny hurtowe	307	1	0,33%	440	8
Obiekty ruchome i tymczasowe	222	1	0,45%	-	-
Środki transportu	487	2	0,41%	-	-
Inne obiekty obrotu	384	3	0,78%	198	11
Obiekty ogółem	4 881	130	2,66%	3 847	91

Zakłady żywienia zbiorowego

W 2018 r. w rejestrze znajdowało się 6 055 zakładów żywienia zbiorowego, skontrolowanych zostało 3 658 zakładów (60,4% wszystkich zakładów), ocenionych na podstawie arkuszy oceny stanu sanitarnego zostało 2 678 zakładów, z których 69 było niezgodnych.

W tej grupie obiektów znajdują się zakłady żywienia zbiorowego otwartego (np. restauracje), w tym zakłady małej gastronomii (m.in. fast food, pijałnie piwa, smażalnie) oraz zamknięte-go, tj. znajdujące się w różnego rodzaju placówkach prowadzących żywienie zbiorowe zorganizowane (zakłady pracy, szpitale, szkoły, domy opieki społecznej, domy dziecka, żłobki itd.).

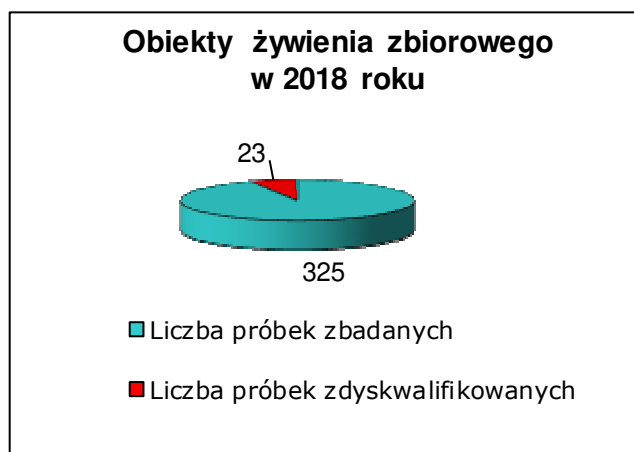
Najwięcej zakładów niezgodnych stwierdzono w grupie zakładów żywienia zbiorowego otwartego.



Nadzór nad bezpieczeństwem żywności i żywienia

Tabela nr 4. Ocena stanu sanitarnego obiektów żywienia zbiorowego na terenie województwa podkarpackiego w 2018 r.

Lp.	Rodzaj obiektów	Liczba obiektów w 2018 roku				
		skontro- lowanych	niezgód- nych	% obiektów niezgodnych	Próbki	
					Liczba pobranych	Liczba zdyskwali- fikowanych
1.	Zakłady żywienia zbiorowego otwarte- go	2 050	59	2,88%	251	9
	w tym: zakłady małej gastronomii	826	17	2,06%	133	-
2.	Zakłady zbiorowego żywienia zamknięte- go	1 608	10	0,62%	74	14
Obiekty ogółem		3 658	69	1,89%	325	23



W zakładach żywienia zbiorowego pobrano do badań ogółem 325 próbek żywności. Zakwestionowanych zostało 23 próbki, tj. 7,08% ogółu pobranych próbek do badań.



Kontrole obiektów żywieniowych w jednostkach systemu oświaty

Kontynuowano ocenę jakości posiłków szkolnych według kryteriów rozporządzenia 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.

W województwie podkarpackim w stołówkach szkolnych, stołówkach w bursach i internatach oraz w stołówkach w przedszkolach przeprowadzono łącznie 1 053 kontrole, w czasie których sprawdzano przestrzeganie ww. przepisów.

Żywienie dzieci i młodzieży w stołówkach znajdujących się w jednostkach systemu oświaty prowadzone jest w formie samodzielnej produkcji posiłków przez jednostkę systemu oświaty lub w formie cateringowej - produkcja posiłków przez firmę zewnętrzną. Tylko w jednym powiecie we wszystkich jednostkach systemu oświaty będących pod nadzorem państwowego powiatowego inspektora sanitarnego zapewniono żywienie przez placówkę macierzystą.

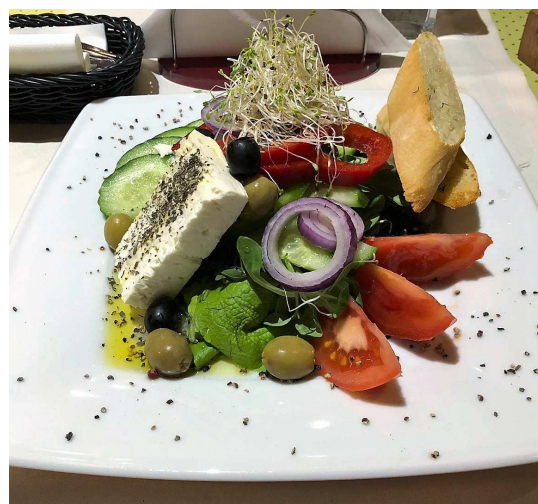
Obserwuje się zwykłą tendencję prowadzenia żywienia dzieci i młodzieży w szkołach w formie „cateringowej”. W wielu powiatach ich udział w żywieniu w szkolnych stołówkach wynosi prawie 100%.

W wielu stołówkach serwuje się jeden posiłek, składający się tylko z jednego dania podawanego na gorąco w postaci zupy lub drugiego dania naprzemiennie w ciągu tygodnia, i nie jest to posiłek kwalifikowany jako obiad. Taka forma żywienia ma miejsce zarówno w żywieniu samodzielnym jak i prowadzonym przez firmy cateringowe. W przedszkolach podawane są trzy posiłki - śniadanie, obiad i podwieczorek. Obiektów, które serwują posiłki w ramach całodziennego wyżywienia od poniedziałku do piątku, jest na terenie Podkarpacia niewiele.

W oparciu o wyniki prowadzonych kontroli można stwierdzić, że żywienie dzieci i młodzieży uczęszczających do jednostek systemu oświaty zapewnia

podaż niezbędnych składników odżywczych warunkujących utrzymanie zdrowia i prawidłowy rozwój fizyczny i umysłowy.

Zostało to potwierdzone teoretyczną oceną jadłospisów zaplanowanych na tydzień szkolny i wyrywkową kontrolą raportów magazynowych dot. ilości i rodzaju wydawanych środków spożywczych do produkcji posiłków. Jednak w kilku nadzorowanych zakładach stwierdzono uchybienia w zakresie zapewnienia odpowiedniej ilości porcji mleka lub przetworów mlecznych, warzyw lub owoców, ryb, porcji z grupy mięso, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych. W tych przypadkach zostały podjęte czynności administracyjne zakończone wyegzekwowaniem prawidłowego żywienia i nałożeniem kary pieniężnej na podmiot odpowiedzialny za żywienie. Zakłady uwzględniają w planowaniu racji pokarmowych wymagania aktualnych norm żywienia dla populacji polskiej wydanych przez Instytut Żywności i Żywienia. Niektóre zakłady umożliwiają spożycie zupy zgodnie z indywidualnym zapotrzebowaniem, potrawa podawana jest w naczyniu zbiorczym i pobierana samodzielnie przez konsumenta, zaspokajając w ten sposób indywidualne potrzeby. W przypadku żywienia całodziennego zapewniony jest dobór środków spożywczych pochodzących z różnych grup żywności, zgodnie z zasadami zdrowego żywienia związanymi z *Piramidą zdrowego żywienia i aktywności fizycznej dzieci i młodzieży*.



Nadzór nad bezpieczeństwem żywności i żywienia

Posiłki główne - śniadania, obiady i kolacje zawierały produkty z grup: produkty zbożowe lub ziemniaki, warzywa lub owoce, mleko lub produkty mleczne, mięso, ryby, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych oraz tłuszcze. Zupy, sosy oraz inne potrawy były sporządzane z naturalnych składników, bez użycia koncentratów spożywczych zawierających również inne, niż naturalne składniki. Przestrzegano warunku serwowania tylko dwóch porcji potraw smażonych w ciągu tygodnia szkolnego, przy czym do smażenia używano głównie olej rzepakowy zawierający odpowiednią ilość kwasów jednonienasyconych i wielonienasyconych. Ograniczono podaż cukru dodanego w przygotowywanych napojach. Dodatek cukru nie przekraczał 10 g w 250 ml produktu gotowego do spożycia. Niektóre zakłady zapewniają uczniom podaż innych płynów do picia, np. wody mineralnej, wody przegotowanej z cytryną, kompotu, herbatki słodzonej miodem. W przypadkach, gdy były serwowane przynajmniej dwa posiłki zapewniono podaż dwóch porcji mleka lub przetworów mlecznych, jedną i więcej porcji mięsa lub przetworów mięsnych, w tym jaj i nasion roślin strączkowych. W każdym posiłku, bez względu na ich ilość były warzywa lub owoce a produkty zbożowe znajdowały się w każdym podstawowym posiłku.

Do posiłków serwowano przykładowo fasolkę szparagową, jabłka, surówki wielowarzywne, marchewkę, pory, buraczki z cebulką, banany, sałatę zieloną, truskawki. Wśród produktów zbożowych znajdowały się: makaron, pieczywo w tym z mąki typu graham, kasza gryczana, płatki jęczmienne, płatki orkiszowe, płatki kukurydzane. Ryba pieczona, smażona lub duszona lub przetwory rybne były serwowane raz w tygodniu.

Reasumując, żywienie dzieci i młodzieży uczęszczających do jednostek systemu oświaty zapewnia podaż niezbędnych składników odżywczych warunkujących utrzymanie zdrowia i prawidłowy rozwój fizyczny i umysłowy.



Ocena żywienia pacjentów szpitali .

Obowiązek zapewnienia wyżywienia zgodnie z potrzebami w jednostkach organizacyjnych w systemie opieki zdrowotnej, bez względu na zakres leczenia wynika wprost z przepisów ustawy o świadczeniach opieki zdrowotnej finansowanych ze środków publicznych (Dz. U. z 2018 r., poz. 1510 ze zm.). Wyżywienie mieści się w zakresie pojęcia świadczenia opieki zdrowotnej udzielanego w podmiotach leczniczych udzielających świadczeń w trybie stacjonarnym i całodobowym. Ustawa o działalności leczniczej (Dz. U. z 2018 r., poz. 160 ze zm.) stanowi, że świadczenia udzielane w szpitalach należą do świadczeń stacjonarnych i całodobowych.

Kontrole sanitarne w zakresie oceny prawidłowości żywienia pacjentów w stosunku do aktualnego stanu fizjologicznego i zdiagnozowanej jednostki chorobowej przeprowadzono we wszystkich podmiotach prowadzących działalność leczniczą (przedsiębiorcy, SP ZOZ, jednostki budżetowe).



Nadzór nad bezpieczeństwem żywności i żywienia

Zakres kontroli kompleksowych obejmował teoretyczną ocenę jakościową jadłospisów dziennych w okresie dekady, w zakresie organizacji żywienia, w tym uwzględnienia w planowaniu żywienia zalecanych norm żywienia i zasad żywienia rekomendowanych przez Instytut Żywności i Żywienia.



Ocena jakościowa jadłospisów dziennych zaplanowanych na okres dekady ujawniła brak drugiego śniadania, brak deseru w posiłku obiadowym, zbyt małą podaż warzyw i owoców w tym surowych oraz mleka lub przetworów mlecznych, zaniżoną częstotliwość serwowania pełnych posiłków składających się z produktów zawierających jednocześnie białko zwierzęce i warzywa i/lub owoce, brak produktów zbożowych z pełnego przemiału, znikomy udział ryb lub przetworów rybnych, brak tłuszczów roślinnych w posiłkach.

Stwierdzono także brak kontroli wartości odżywczej diet, a tym samym zaniedbanie przestrzegania adekwatności żywienia w stosunku do zdiagnozowanych potrzeb pacjentów, w szczególności diet produkowanych przez firmy cateringowe.

W większości szpitali nie było narzędzi do sprawnego bilansowania diet. Stwierdzano również przypadki wydzielania pacjentom porcji żywności w dowolnych ilościach, bez wyznaczenia i przestrzegania masy dziennej racji pokarmowej gwarantującej zapewnienie realizacji założeń dietetycznych.

Nie ustalono dozwolonych technik i technologii produkcji posiłków mających wpływ na strawność i przyswajalność posiłków, zaniedbywano kontrolę wartości odżywczej w tym składu środków spożywczych przeznaczonych do produkcji posiłków.

O nieprawidłowościach stwierdzanych podczas kontroli Państwowa Inspekcja Sanitarna na terenie Podkarpacia informowała właściwe podmioty i zobowiązywała do podjęcia działań zapewniających skuteczną poprawę w przedmiotowym zakresie.

Akcja „Lato”

W okresie wypoczynku letniego Państwowa Inspekcja Sanitarna prowadzi na terenie województwa podkarpackiego wzmożony nadzór sanitarny szczególnie w zakładach żywienia zbiorowego, wytwórniach lodów i ciast, automatach do produkcji lodów, zwłaszcza obiektów zlokalizowanych w miejscowościach i przy trasach turystycznych, miejscach zgromadzeń lub masowego przemieszczania się ludności.

W ramach akcji letniej, przeprowadzane są kontrole także w czasie wolnym od pracy oraz w godzinach popołudniowych, ze szczególnym uwzględnieniem tzw. długich weekendów.



Nadzór nad bezpieczeństwem żywności i żywienia

Na terenie województwa podkarpackiego w okresie od 01.05.2018 r. do 31.08.2018 r. Państwowa Inspekcja Sanitarna przeprowadziła 1 527 kontroli sanitarnych obiektów żywnościowo-żywnościowych.

Skontrolowano:

- 275 restauracji,
- 80 barów,
- 76 stołówek,
- 335 zakładów małej gastronomii,
- 57 wytwórni ciast i lodów,
- 109 automatów do lodów,
- 595 innych obiektów żywnościowo-żywnościowych (sklepy: spożywcze, cukiernicze, garmazeryjne i mięsne; supermarkety; piekarnie; hurtownie; apteki; gospodarstwa agroturystyczne; stoisko spożywcze w kinie ze sprzedażą prażonej kukurydzy oraz artykułów spożywczych; ruchome punkty gastronomiczne: mobilne lodziarnie, stoiska z pieczeniem i sprzedażą kiełbasek oraz ze sprzedażą waty cukrowej na imprezach plenerowych, żywienie zorganizowane w: ośrodkach wypoczynkowych, obozach, oazach, półkoloniach i koloniach letnich).

W trakcie przeprowadzonych kontroli najczęściej stwierdzane uchybienia to:

- brak bieżącej wody przy umywalce do mycia rąk oraz wyposażenia w środki myjące i ręczniki jednorazowe,
- brak informacji o wszelkich składnikach lub substancjach pomocniczych w przetwórstwie



powodujących alergię lub reakcje nietolerancji wymaganych art. 44 ust. 1 lit. a rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności,

- brak oznakowanego, wydzielonego miejsca do składowania środków spożywczych niewłaściwej jakości zdrowotnej, przeznaczonych do zwrotu,
- brak segregacji asortymentowej środków spożywczych w urządzeniach chłodniczych i zamrażarkach w magazynie surowcowym,
- brak segregacji środków spożywczych surowych wymagających obróbki wstępnej, termicznej od środków spożywczych do bezpośredniego spożycia przy ich odważaniu,
- brak stanowiska do dezynfekcji jaj,
- brak zabezpieczeń pomieszczeń przed dostępem szkodników (brak progów w drzwiach, brak siatek zabezpieczających wentylację i okna w zakładzie),
- brak zgodności z wymaganiami rozporządzenia Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005 r. str. 1 ze zm.) lodów jadalnych (zanieczyszczone mikrobiologicznie),
- nieczynne umywalki do mycia rąk (zapełnione zbędnym sprzętem produkcyjnym, brak ciepłej wody) oraz zlewozmywaki do mycia sprzętu produkcyjnego,
- niewłaściwy proces mycia i wyparzania szkła bufetowego,
- niewłaściwy stan sanitarny samochodu dostawczego,
- środki spożywcze przechowywane niezgodnie z deklaracją producenta,
- wprowadzanie do obrotu handlowego środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości,
- zły stan sanitarny i techniczny pomieszczeń (brudne, z ubytkami farby oraz z wykwitami pleśni ściany i sufity, podłogi z ubytkami płytek, itp.),

Nadzór nad bezpieczeństwem żywności i żywienia

- zły stan techniczno-sanitarny maszyn i urządzeń oraz drobnego sprzętu kuchennego.



W zakładach, w których stwierdzono zły stan sanitarno-porządkowy lub inne nieprawidłowości 170 osób winnych stwierdzonych zaniedbań ukarano grzywnami w drodze mandatów karnych. Wydano 173 decyzje administracyjne nakazujące usunięcie usterek technicznych oraz 5 decyzji o unieruchomieniu zakładu. Do Podkarpackiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego skierowano 4 wnioski o wymierzenie kary pieniężnej w związku z naruszeniem art. 103 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.

Środki transportu

W 2018 roku w rejestrze znajdowało się 1 385 środków transportu żywności, z których 487 zostało skontrolowanych. Ocenionych na podstawie arkuszy oceny stanu sanitarnego zostało 39 samochodów do transportu żywności. W 74% zarejestrowanych środków transportu funkcjonowały zasady dobrych praktyk, natomiast w 36% zostały wdrożone zasady HACCP.

W wyniku przeprowadzonych kontroli środków transportu nałożono 1 mandat karny, wydano 102 decyzje administracyjne

Jakość zdrowotna krajowych środków spożywczych

W zakresie nadzoru sanitarnego nad zakładami produkcji i obrotu środkami spożywczymi oraz materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością PIS województwa podkarpackiego pobierała do badań laboratoryjnych próbki środków



spożywczych oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Liczba próbek, rodzaj środków spożywczych, pochodzenie środków spożywczych oraz kierunek badań określone były w planie pobierania próbek przekazanym przez Głównego Inspektora Sanitarnego. Próbkę były pobierane w ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu.

Ogółem w 2018 r. pobranych zostało 4 928 próbek żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. W ramach oceny sposobu żywienia pobrano próbki z zakładów żywienia zbiorowego zamkniętego.

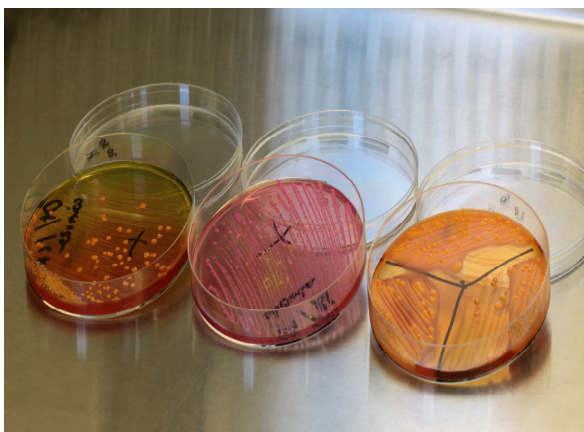


Nadzór nad bezpieczeństwem żywności i żywienia

Były to próbki do oceny teoretycznej sposobu żywienia, tj. jadłospisy oraz zestawienia dekadowe, a także próbki posiłków do badań laboratoryjnych. Oceniono teoretycznie 77 jadłospisów i 31 zestawień dekadowych, z czego 36 jadłospisów i 23 zestawienia zakwestionowano. Dodatkowo zbadano laboratoryjnie 12 próbek posiłków obiadowych, 4 z nich zakwestionowano z uwagi na wartość energetyczną.

W 2018 roku zbadano 4 067 próbek środków spożywczych krajowych. Badaniom poddano środki spożywcze należące do 29 grup asortymentowych. Zakres badań obejmował parametry mikrobiologiczne, chemiczne, organoleptyczne, obecność zanieczyszczeń biologicznych, w tym szkodników i ich pozostałości oraz obecność ciał obcych.

Zbadano:



- 2 491 próbek w kierunku zanieczyszczeń mikrobiologicznych;
- 3 336 próbek organoleptycznie;
- 2 316 próbek w kierunku znakowania;
- 270 próbek w kierunku metali szkodliwych dla zdrowia;
- 269 próbek w kierunku pozostałości pestycydów;
- 70 próbek w kierunku mikotoksyn;

- 32 próbki w kierunku zanieczyszczeń azotanami;
- 393 próbki w kierunku substancji dodatkowych dozwolonych;
- 116 próbek w kierunku obecności organizmów GMO;
- 325 próbek w kierunku zanieczyszczeń biologicznych;
- 289 próbek w kierunku zanieczyszczeń fizycznych;
- 299 próbek w kierunku innych parametrów.



Zdyskwalifikowano 79 próbek środków spożywczych pochodzenia krajowego, zbadanych w następujących kierunkach:

- zanieczyszczenia mikrobiologiczne - 47 próbek;
- kierunek znakowania - 8 próbek;
- organoleptyka - 1 próbka;
- znakowanie - 20 próbek;
- zanieczyszczenia biologiczne - 2 próbki;
- zanieczyszczenia fizyczne - 2 próbki;
- inne parametry - 11 próbek.

Liczba próbek zdyskwalifikowanych stanowi 1,94% ogółu próbek zbadanych.

Nadzór nad bezpieczeństwem żywności i żywienia



Tabela nr 5. Ocena jakości zdrowotnej krajowych środków spożywczych w 2018 r.

Lp.	Rodzaj artykułu spożywczego	Liczba próbek niezgodnych z wymaganiami i w 2018 r.	Liczba próbek kwestionowanych z wyszczególnieniem rodzaju zanieczyszczeń w 2018 r.			Liczba próbek niezgodnych z wymaganiami w 2017 r.
			M	O	SZ	
1.	Mięso, podroby i przetwory mięsne	3	-	-	-	3
2.	Drób, podroby i produkty drobiarskie, jaja i ich przetwory	18	18	-	-	15
3.	Ryby, owoce morza i ich przetwory	-	-	-	-	7
4.	Mleko i przetwory mleczne	31	28	-	-	25
5.	Ziarno zbóż i przetwory zbożowo-mączne	4	-	-	-	7
6.	Wyroby cukiernicze i ciastkarskie	4	1	1	2	7
7.	Cukier i inne	-	-	-	-	-
8.	Warzywa w tym strączkowe	-	-	-	-	11
9.	Napoje alkoholowe	-	-	-	-	0
10.	Wody mineralne i napoje	-	-	-	-	7
11.	Tłuszcze roślinne	-	-	-	-	3
12.	Wyroby garmażeryjne i kulinarne	11	-	-	-	6
13.	Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego	3	-	-	-	9
14.	Suplementy diety	-	-	-	-	12

gdzie: M - mikrobiologicznie, O - organoleptycznie, SZ - obecność zanieczyszczeń biologicznych (w tym szkodników).

Nadzór nad bezpieczeństwem żywności i żywienia

Nadzór nad żywnością genetycznie zmodyfikowaną (GMO)

W Regionalnym Laboratorium Badań Żywności Genetycznie Modyfikowanej w Tarnobrzegu przebadano w roku 2018 próbki żywności, które mogły zawierać w swoim składzie organizmy genetycznie zmodyfikowane. Wszystkie próbki, mogące zawierać składnik genetycznie zmodyfikowany zostały poddane oznaczeniom jakościowym. W ramach kontroli urzędowej i monitoringu zbadano 16 próbek środków spożywczych krajowych i żadnej nie zdyskwalifikowano. Badaniu zostały poddane gotowe produkty przeznaczone do konsumpcji z asortymentu: mięso i przetwory mięsne; drób, podroby i produkty drobiarskie, jaja i ich przetwory; ziarno zbóż i przetwory zbożowomączne, wyroby cukiernicze i ciastkarskie, miód i produkty pszczelarskie, ziarna roślin oleistych, środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego, warzywa, koncentraty spożywcze, owoce.



Obrót środkami spożywczymi specjalnego przeznaczenia żywieniowego

W 2018 roku w województwie podkarpackim prowadziła działalność jedna wytwórnia środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego. Została skontrolowana oraz oceniona zgodnie z arkuszem oceny stanu sanitarnego. Ogółem pobrano 15 próbek i żadnej nie zdyskwalifikowano.

Przedmiotem kontroli sanitarnych w 2018 r. były również warunki obrotu środkami spożywczymi specjalnego przeznaczenia żywieniowego w sklepach spożywczych, hurtowniach, sklepach sportowych i aptekach.



W 2018 r. w województwie podkarpackim zbadano 274 próbki środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego (próbki krajowe) - 3 zakwestionowano ze względu na nieprawidłowe znakowanie.

Nadzór nad importowanymi środkami spożywczymi

W ramach pełnionego nadzoru nad importowanymi środkami spożywczymi znajdującymi się w obrocie na terenie kraju przebadano 371 próbek, 10 próbek zdyskwalifikowano, co stanowi 2,70% próbek zbadanych.



Nadzór nad materiałami i wyrobami do kontaktu z żywnością

W roku 2018 zgodnie z ogólnopolskim planem poboru przez PIS próbek żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością pobrano do badań 113 wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, 2 zostały zakwestionowane.

Nadzór nad bezpieczeństwem żywności i żywienia



W ramach agregacji badań laboratoryjnych żywności w PIS badania ww. próbek wykonywane były przez Wojewódzką Stację Sanitarno-Epidemiologiczną w Rzeszowie, a także Wojewódzkie Stacje Sanitarno-Epidemiologiczne w Katowicach oraz Gdańsku.

W województwie podkarpackim w 2018 r. według rejestrów znajdowało się 58 wytwórni materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, z czego 21 zostało skontrolowanych. W ramach prowadzonego nadzoru wydano 8 decyzji administracyjnych.

Nadzór nad suplementami diety

W województwie podkarpackim w rejestrze znajduje się 13 wytwórni suplementów diety, z których 10 objęto kontrolą w roku 2018. Oceniono zgodnie z arkuszem oceny stanu sanitarnego 6 zakładów. Przeprowadzono łącznie 36 kontroli w tym 7 interwencyjnych. Pobrano do badań 19 próbek i żadnej nie zdyskwalifikowano.

Łącznie przebadano 208 próbek suplementów diety (w tym 177 produkcji krajowej, 23 UE i 8 importowanych). 3 próbki zdyskwalifikowano, w tym 2 z uwagi na nieprawidłowe znakowanie.

Nadzór nad obiektami produkcji, konfekcjonowania i obrotu kosmetykami

W województwie podkarpackim w rejestrze znajduje się 22 zakładów produkujących i konfekcjonujących kosmetyki, 6 zakładów

konfekcjonujących kosmetyki bez produkcji oraz 121 obiektów obrotu kosmetykami. Zakłady oceniono w zakresie warunków produkcji, dokumentacji oraz oznakowania opakowań jednostkowych. Łącznie przedstawiciele Państwowej Inspekcji Sanitarnej w województwie podkarpackim przeprowadzili w 2018 r. 69 kontroli i rekontroli oraz pobrali 42 próbki, które nie zostały zdyskwalifikowane. Ponadto zbadano 19 próbek kosmetyków, w tym 12 produkcji krajowej. Przeprowadzono oznaczenia w zakresie metali szkodliwych dla zdrowia oraz w kierunku innych parametrów. Nie zdyskwalifikowano żadnej próbki.

Obrót grzybami dzikorosnącymi

Podobnie jak w latach ubiegłych w powiatowych stacjach sanitarno-epidemiologicznych województwa podkarpackiego i Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Rzeszowie pracownicy posiadający uprawnienia klasyfikatorów grzybów, prowadzą konsultacje w zakresie gatunkowej oceny przydatności do spożycia zebranych grzybów surowych dzikorosnących.



W 2018 r. oceniono ogółem 75 osobom ponad 100 gatunków grzybów. Dotyczyły one głównie grzybów: jadalnych dopuszczonych do obrotu handlowego - borowika szlachetnego, pieprznika

Nadzór nad bezpieczeństwem żywności i żywienia

jadalnego, płachetki kołpakowatej, czubajki kani, pieczarek, maślaków, podgrzybków i innych; jadalnych niedopuszczonych do obrotu handlowego - borowika ceglastoporego, piestraka jadalnego; niejadalnych - goryczaka żółciowego, łuskwiaka nastraszonego; trujących - krowiaka podwiniętego.



Dodatkowo Podkarpacki Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny nadał uprawnienia klasyfikatora grzybów 24 kolejnym pracownikom powiatowych stacji sanitarno-epidemiologicznych województwa podkarpackiego oraz 2 pracownikom Granicznej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Przemyślu. W 2018 r. przeprowadzono także trzy szkolenia zakończone egzaminami i nadaniem uprawnień klasyfikatorów grzybów 92 osobom, także z innych województw (m. in. mazowieckiego, lubelskiego, śląskiego, małopolskiego).



Grzyboznawca WSSE w Rzeszowie kilkakrotnie uczestniczył w programach

radiowych, telewizyjnych, udziału w wywiadach dla lokalnej prasy przekazując niezbędne informacje dot. nie tylko zbierania grzybów, ich identyfikacji, ale także - zachowania się w lesie na grzybobraniu. Wszystkie wystąpienia miały na celu zwiększenie bezpieczeństwa przy zbieraniu i jedzeniu grzybów dzikorosnących, a w przypadku jakichkolwiek wątpliwości zawierały informację, gdzie się udać po fachową poradę. W 2018 r. w województwie podkarpackim nie stwierdzono ani jednego przypadku zatrucia grzybami trującymi.

Produkcja pierwotna

Rolnicy prowadzący działalność w zakresie produkcji pierwotnej, oznaczającej uprawę roślin lub chów i hodowlę zwierząt w celu pozyskania tzw. produktów pierwotnych oraz łowiectwo, rybołówstwo i zbieranie runa



leśnego, podlegają obowiązkowi rejestracji w Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Do produktów pierwotnych zaliczamy produkty:

- pochodzenia roślinnego, czyli zboża, owoce, warzywa, zioła, grzyby hodowlane,
- pochodzenia zwierzęcego, czyli jaja, surowe mleko, miód, produkty rybołówstwa,
- zbierane w ich naturalnym środowisku (rosnące w warunkach naturalnych), zarówno pochodzenia roślinnego, jak i zwierzęcego, czyli grzyby, jagody, ślimaki itp.

Produkcja pierwotna obejmuje działalność na poziomie gospodarstw lub na podobnym poziomie obejmującą m.in. produkcję, hodowlę i uprawę produktów

Nadzór nad bezpieczeństwem żywności i żywienia

roślinnych, jak również ich transport wewnętrzny, magazynowanie i postępowanie z produktami (bez znaczącej zmiany ich charakteru) w gospodarstwie i ich dalszy transport do zakładu przetwórczego.

Nadzór sprawowany przez Państwową Inspekcję Sanitarną w 1 782 zarejestrowanych gospodarstwach działających na rynku spożywczym prowadzących produkcję pierwotną roślinną, obejmuje kontrolę przestrzegania zasad higieny, stanu zdrowia personelu i jakości używanej wody, proporcjonalną do zidentyfikowanych zagrożeń.



Produkcja pierwotna obejmuje działalność na poziomie gospodarstw lub na podobnym poziomie m.in. produkcję, hodowlę i uprawę produktów roślinnych, jak również ich transport wewnętrzny, magazynowanie i postępowanie z produktami (bez znaczącej zmiany ich charakteru) w gospodarstwie i ich dalszy transport do zakładu przetwórczego.

Zgodnie z porozumieniem w sprawie współpracy Państwowej Inspekcji Sanitarnej, Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa, Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, Inspekcji Ochrony Środowiska w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego zaplanowano i wykonano wspólne kompleksowe kontrole gospodarstw rolnych produkujących na terenie Podkarpacia owoce miękkie, jabłka, warzywa liściaste (sałata, szpinak, rukola), pomidory, ogórki, kielki i inne. Dodatkowo w kontrolowanych gospodarstwach pobrano próbki do badań laboratoryjnych w kierunku:

zanieczyszczeń mikrobiologicznych, pozostałości pestycydów, zawartości azotanów i azotynów, oceny organoleptycznej oraz zawartości metali ciężkich w glebie. Zdyskwalifikowano 4 z 57 próbek ze względu na wykrycie stosowania środków ochrony roślin niedozwolonych oraz takich, których producent nie zadeklarował w trakcie upraw.

Rolniczy Handel Detaliczny

Po wejściu w życie *Ustawy z dnia 16 listopada 2016 r. o zmianie niektórych ustaw w celu ułatwienia sprzedaży żywności przez rolników*, w 2018 roku zainteresowanie rolników województwa podkarpackiego w zakresie prowadzenia produkcji i sprzedaży produktów pochodzenia roślinnego, było bardzo małe. Ogółem zarejestrowano tylko 19 gospodarstw, w tym głównie w zakresie sprzedaży wyprodukowanych owoców i warzyw, ale także w zakresie wypieku pieczywa, produkcji soków, powideł, octu, suszonych ziół, produkcji mąki, kaszy, przetworów z owoców i warzyw, produkcja olejów.



Nadzór nad bezpieczeństwem żywności i żywienia

Działalność represyjna

W 2018 roku wydano 2 826 decyzji administracyjnych, w tym 33 decyzje unieruchomienia działalności całego lub części zakładu ze względu na zagrożenie dla zdrowia lub życia ludzi - potencjalnych konsumentów produkowanej w tych zakładach lub wprowadzanej do obrotu żywności. Liczba decyzji unieruchomienia działalności w 2018 r. uległa zmniejszeniu w porównaniu do roku 2017 o ok. 19%.

Wydanych zostało 170 decyzji zakazujących wprowadzanie środka spożywczego do obrotu ze względu na nieprawidłową jakość. W porównaniu do roku 2017 liczba wydanych decyzji uległa zwiększeniu o ok. 9%.

W ramach działalności represyjnej nakładano grzywny w drodze mandatów karnych. W 2018 r. nałożono 898 mandatów karnych na łączną kwotę 163 720 zł. W porównaniu do roku 2017 zarówno liczba jak i kwota mandatów uległa zwiększeniu.

Do prokuratury skierowano 3 zawiadomienia. Do PPWIS skierowano 76 wniosków o nałożenie kar pieniężnych