

Nadzór nad bezpieczeństwem żywności



Jednym z zadań Państwowej Inspekcji Sanitarnej z zakresu zdrowia publicznego jest sprawowanie nadzoru nad warunkami zdrowotnymi żywności i żywienia oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nadzór nad bezpieczeństwem żywności i żywienia realizowany jest poprzez kontrole sanitarne zakładów produkcji i obrotu żywnością oraz wytwórni i miejsc obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością.

Stały monitoring obiektów żywnościowo - żywieniowych jak i zakładów produkujących i wprowadzających do obrotu materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością prowadzony jest w celu wyeliminowania potencjalnych zagrożeń dla konsumenta. Wymagania i procedury, które są egzekwowane podczas kontroli zakładów produkcji i obrotu żywnością wytyczone są ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2019 r., poz. 1252 ze zm.) oraz przepisami wykonawczymi.

W 2019 roku kontynuowany był nadzór sanitarny nad obiektami związanymi bezpośrednio z działalnością żywnościowo - żywieniową, 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 garmazeryjne 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.,
 - wytwórni i miejsc obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością,

➤ zakłady produkcji (w tym konfekcjonowania) i obrotu produktami kosmetycznymi.

Ponadto, prowadzony był m. in. nadzór 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

Nadzór sanitarny w zakładach z uwzględnieniem oceny ich stanu technicznego oraz higienicznego sprawowano w oparciu o:

- rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującego Europejski Urząd ds. bezpieczeństwa żywności oraz ustanawiającego procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności;

- rozporządzenie (WE) nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regułami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt;
 - rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych;
 - ustawę z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.
- Kontrole przeprowadzano według jednolitej dokumentacji kontrolnej w ramach wdrożonego Systemu Jakości (PN-EN ISO 17020).
- W 2019 r. w rejestrze Państwowej Inspekcji Sanitarnej Podkarpacia znajdowało się ogółem 20983 zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu środki spożywcze, 62 zakłady produkujące materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością, 195 miejsc obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością oraz 158 obiektów

produkcji (w tym konfekcjonowania) i obrotu produktami kosmetycznymi.

W porównaniu do roku 2018 liczba zakładów znajdujących się w ewidencji uległa zwiększeniu o 4,8%. Zatwierdzono 1 807 zakłady - jest to liczba zakładów nowo otwartych, jak również już istniejących, w których nastąpiła zmiana właściciela lub profilu produkcji. Skontrolowano 9658 obiektów żywnościowo-żywnościowych oraz zakłady produkujące lub wprowadzające do obrotu materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością, co stanowi 45,5% zakładów zarejestrowanych. We wszystkich obiektach objętych nadzorem przeprowadzono 13445 kontroli sanitarnych, w tym 1433 kontroli interwencyjnych. Przy typowaniu obiektów do kontroli brano pod uwagę ryzyko wystąpienia zagrożeń dla bezpieczeństwa zdrowotnego żywności oraz rodzaj działalności, wielkość produkcji i obrotu.

W wyniku przeprowadzonych kontroli sanitarnych - na podstawie arkuszy oceny stanu sanitarnego w 296 obiektach stwierdzono niezgodności z wymaganiami prawa żywnościowego, co stanowi niespełna 2,20% obiektów skontrolowanych. W tabeli - Liczba zakładów żywnościowo-żywnościowych w latach: 2019, 2018, 2017, 2016, 2015, 2014.

Rodzaj obiektów objętych nadzorem	Liczba obiektów					
	rok 2019	rok 2018	rok 2017	rok 2016	rok 2015	rok 2014
Zakłady produkcji żywności	3 217	2 900	2567	2 423	2 197	1 645
Obiekty obrotu żywnością	12 079	11 417	11 279	11 316	11 354	11 038
Zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego	3 555	3 544	3 564	3 438	3 474	3 365
Zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego	2 584	2 511	2 394	2 296	2 166	2 069
Zakłady „małej gastronomii”	1 847	1 839	1 803	1 820	1 767	1 888
Środki transportu żywności	1 953	1 385	1 400	1 365	1 270	1 200
Wytwórnice materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością	62	58	53	50	51	50
Miejsca obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością	195	164	138	127	122	133

Zakłady produkcji żywności

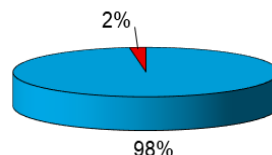
W roku 2019 w rejestrze Państwowej Inspekcji Sanitarnej znajdowało się 3 217 zakładów produkcji żywności, z których 1078 zostało skontrolowanych. W wyniku oceny stanu sanitarnego na podstawie obowiązujących arkuszy stwierdzono, że niezgodnych z wymaganiami było 22 zakłady. Zatwierdzono 314 nowych zakładów produkujących żywność.

Od przedsiębiorców egzekwowany był 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 2019 r. w 1 691 zakładach produkcyjnych wdrożono zasady GMP i GHP, a w 1 277 zasady systemu HACCP, co stanowi odpowiednio 52,6% i 39,76% wszystkich zakładów będących pod nadzorem.

W roku 2018 z zakładów produkcyjnych pobrano do badań laboratoryjnych 739 próbek, z których 27 zdyskwalifikowano. Natomiast w 2019 r. pobrano do badań 735 próbek, z czego 37 zostało zdyskwalifikowanych. Największy procent zdyskwalifikowanych próbek obejmował środki spożywcze wyprodukowane w wytwórniach lodów oraz z automatów do lodów.

Obiekty produkcji żywności w 2019 r.

Obiekty produkcji żywności w 2019 roku



■ Liczba obiektów skontrolowanych

■ Liczba obiektów niezgodnych z wymaganiami



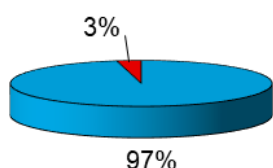
Stan sanitarny zakładów produkujących żywność na terenie województwa podkarpackiego w roku 2019.

Lp.	Obiekty	Liczba obiektów w 2019 roku				
		skontrolowanych	niezgodnych	% obiektów niezgodnych	z wdrożonym	
					GMP/GHP	HACCP
1.	Wytwórnice lodów	73	3	4,11%	83	83
2.	Piekarnie	214	9	4,21%	263	263
3.	Automaty do lodów	257	3	1,17%	247	245
4.	Ciastkarnie	189	5	2,65%	228	228
5.	Wytwórnice wyrobów cukierniczych	16	-	-	20	20
6.	Przetwórnice owocowo-warzywne i grzybowe	38	-	-	56	46
7.	Wytwórnice napojów bezalkoholowych i rozlewnie piwa	11	-	-	11	11
8.	Wytwórnice naturalnych wód mineralnych, naturalnych wód źródlanych i stołowych	7	-	-	9	9
9.	Browary i słodownie	9	-	-	12	12
10.	Wytwórnice chrupków, chipsów i prażynek	4	-	-	4	4
11.	Wytwórnice suplementów diety	11	-	-	12	12
12.	Zakłady garmazeryjne	52	2	3,85%	60	60
13.	Zakłady przemysłu zbożowo-młynarskiego	20	-	-	41	30
14.	Wytwórnice makaronów	5	-	-	9	9
15.	Wytwórnice koncentratów spożywczych	8	-	-	9	9
16.	Wytwórnice środków spoż. spec. przeznaczenia żywieniowego	1	-	-	1	1
17.	Cukrownie	1	-	-	1	1
18.	Inne wytwórnice żywności	220	-	-	619	228
19.	Wytwórnice tłuszczów roślinnych i mieszanin tłuszczów zwierzęcych z roślinnymi	5	-	-	6	6

Obiekty obrotu żywnością

W 2019 r. w rejestrze PIS województwa podkarpackiego znajdowało się 11627 zakładów obrotu żywnością, z których skontrolowano 4 895. W wyniku oceny stanu sanitarnego na podstawie przeprowadzonych kontroli stwierdzono, że niezgodnych z wymaganiami było 147 zakładów. Zatwierdzono 891 nowych obiektów.

W zakładach obrotu środkami spożywczymi pobrano do badań ogółem 3 773 próbek żywności. Zakwestionowano 44 próbki, tj. 1,17% wszystkich pobranych prób do badań.

Obiekty obrotu żywnością w 2019 roku

■ Liczba obiektów skontrolowanych

■ Liczba obiektów niezgodnych z wymaganiami



Stan sanitarny zakładów obrotu żywnością na terenie województwa podkarpackiego w roku 2019.

Obiekty	Liczba obiektów w 2019 roku				
	skontrolo- wanych	niezgodnych	% obiektów niezgodnych	Liczba próbek	
				pobranych	zdyskwa- lifikowa- nych
Sklepy spożywcze	3 091	135	4,37%	3 238	41
Kioski spożywcze	171	2	1,17%	3	-
Magazyny hurtowe	270	4	1,48%	243	-
Obiekty ruchome i tymczasowe	210	2	0,95%	16	1
Środki transportu	857	-	-	-	-
Inne obiekty obrotu	296	4	1,35%	273	2
Obiekty ogółem	4 895	147	3,00 %	3 773	44

Zakłady żywienia zbiorowego

W 2019 r. w rejestrze znajdowało się 6 139 zakładów żywienia zbiorowego, skontrolowanych zostało 3 625 zakładów (59,0% wszystkich zakładów), ocenionych na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego zostało 2 530 zakładów, z czego w 127 stwierdzono niezgodności.

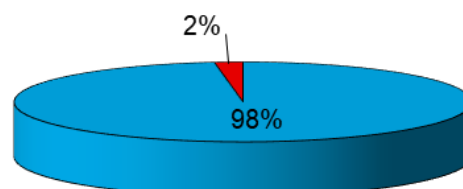
W tej grupie obiektów znajdują się zakłady żywienia zbiorowego otwartego (np. restauracje), w tym zakłady małej gastronomii (m. in. fast food, pijalnie piwa, smażalnie) oraz zamknięte-go, tj. znajdujące się w

różnego rodzaju placówkach prowadzących żywienie zbiorowe dla konkretnej grupy żywionych (zakłady pracy, szpitale, szkoły, domy opieki społecznej, domy dziecka, żłobki, itd.). W zakładach żywienia zbiorowego otwartego stwierdzono najwięcej niezgodności.

Poniższa tabela przedstawia ocenę stanu sanitarnego obiektów żywienia zbiorowego na terenie województwa podkarpackiego w 2019 r.

Lp.	Rodzaj obiektów	Liczba obiektów w 2019 roku				
		skontrolowanych	niezgodnych	% obiektów niezgodnych	Próbki	
					Liczba pobranych	Liczba zdyskwalifikowanych
1.	Zakłady żywienia zbiorowego otwarte-go	2 085	100	4,80%	191	16
	w tym: zakłady małej gastronomii	865	33	3,81%	109	15
2.	Zakłady zbiorowego żywienia zamknięte-go	1 540	27	1,75%	85	8
Obiekty ogółem		3 625	127	3,5%	276	24

W zakładach żywienia zbiorowego pobrano do badań ogółem 276 próbek żywności. Zakwestionowano 24 próbki, tj. 8,7% ogółu pobranych próbek do badań.

Próbki środków spożywczych zbadanych w 2019 roku

■ Liczba próbek zbadanych

■ Liczba próbek zdyskwalifikowanych

Kontrole obiektów żywieniowych w jednostkach systemu oświaty



Ocena jakości posiłków szkolnych została przeprowadzona w 2019 r. według kryteriów rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. 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. z 2016 r., poz. 1154).

W województwie podkarpackim w stołówkach szkolnych, stołówkach w bursach i internatach oraz w stołówkach przedszkolnych przeprowadzono łącznie 946 kontroli, podczas których zweryfikowano wymagania prawne określone ww. przepisach.

Żywnienie dzieci i młodzieży w stołówkach znajdujących się w jednostkach systemu oświaty prowadzone jest w formie samodzielnej produkcji posiłków przez daną placówkę lub w formie cateringu, gdzie produkcja i dowóz posiłków realizowana jest przez firmę zewnętrzną. Tylko w jednym powiecie we wszystkich jednostkach systemu oświaty będących pod nadzorem państwowego powiatowego inspektora sanitarnego zapewniono żywnienie przez placówki macierzyste. Obserwuje się zwykłą tendencję prowadzenia żywienia dzieci i młodzieży w szkołach przez firmy cateringowe.

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 w ramach usług cateringowych. 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 w zakresie jakości żywienia można stwierdzić, że sposób żywienia dzieci i młodzieży w placówkach oświatowych (dobór konkretnych rodzajów żywności z zalecanych grup oraz technologia przygotowywania posiłków) zapewnia podaż niezbędnych składników odżywczych warunkujących utrzymanie zdrowia i ich prawidłowy rozwój fizyczny i umysłowy.

Zostało to potwierdzone teoretyczną oceną jadłospisów zaplanowanych na dany tydzień szkolny i wyrywkową kontrolą raportów magazynowych dot. ilości i rodzaju wydawanych środków spożywczych do produkcji posiłków. Zakłady uwzględniają w planowaniu racji pokarmowych wymagania aktualnych norm żywienia dla populacji polskiej, wydanych przez Instytut Żywności i Żywienia. 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 opracowaną w Instytucie Żywności i Żywienia w 2016 r. pod kierunkiem prof. dra med. Mirosława Jarosza.



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 do słodzenia napojów. Dodatek cukru nie przekraczał 10 g w 250 ml produktu gotowego do spożycia. Niektóre zakłady zapewniały uczniom inne płyny do picia, np. wodę mineralną, wodę przegotowaną z cytryną, kompot, herbaty słodzone miodem.

W przypadkach, gdy były serwowane przynajmniej dwa posiłki zapewniono dwie porcje 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 podawane warzywa i owoce oraz produkty zbożowe.

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

W roku 2019 w rejestrach zakładów prowadzonych przez Państwową Inspekcję Sanitarną woj. podkarpackiego figurowało 51 bloków żywienia w szpitalach i 4 kuchenki mleczne, z czego w 21 szpitalach żywienie było zorganizowane w formie usług cateringowych. Kontrole sanitarne w zakresie oceny żywienia pacjentów dostosowanej do ich stanu fizjologicznego i zdiagnozowanej jednostki chorobowej przeprowadzono w podmiotach prowadzących działalność leczniczą (przedsiębiorcy, SP ZOZ, jednostki budżetowe). Obowiązek zapewnienia wyżywienia zgodnie z potrzebami stanu zdrowia pacjentów przebywających w jednostkach organizacyjnych w systemie opieki zdrowotnej wynika z przepisów ustawy z dnia 27 sierpnia 2004 r. o świadczeniach opieki zdrowotnej finansowanych ze środków publicznych (Dz. U. z 2019 r., poz. 1373 ze zm.).

Wyżywienie mieści się w zakresie pojęcia świadczenia opieki zdrowotnej udzielanego w trybie stacjonarnym i całodobowym w podmiotach leczniczych. Ustawa o działalności leczniczej (Dz. U. z 2018 r., poz. 2190 ze zm.) stanowi, że świadczenia udzielane w szpitalach należą do świadczeń stacjonarnych i całodobowych.

Zakres kontroli w obszarze żywienia pacjentów obejmował organizację pionu żywienia, zasady żywienia, procedury przygotowywania i dostarczania posiłków, ocenę jakościową żywienia pacjentów dokonaną na podstawie teoretycznej oceny jadłospisów dziennych (w okresie dekady), w tym przestrzegania norm i zasad żywienia rekomendowanych przez Instytut Żywności i Żywienia oraz ocenę ilościową przeprowadzoną na podstawie wyników badań laboratoryjnych posiłku obiadowego pobranego w wybranych szpitalach. Ocenę jakościową 10 kolejnych jadłospisów zaplanowanych w ramach diety podstawowej przeprowadzono według kryteriów ujętych w *Arkuszu oceny dekadowej jadłospisów* opracowanym przez Głównego Inspektora Sanitarnego we współpracy z Instytutem Żywności i Żywienia oraz

przedstawicielami państwowych wojewódzkich inspektorów sanitarnych i państwowych powiatowych inspektorów sanitarnych, stanowiącego załącznik do *Programu oceny stanu żywienia pacjentów w szpitalach i zakładach opieki zdrowotnej na podstawie jadłospisów / posiłków*, rekomendowanego przez Głównego Inspektora Sanitarnego. Ocena jakościowa jadłospisów dziennych ujawniła zróżnicowany stopień wdrożenia zasad racjonalnego żywienia hospitalizowanych pacjentów.

W części skontrolowanych szpitali kwestionowano zaniżoną podaż warzyw i/lub owoców, brak porcji surowych warzyw i/lub owoców przynajmniej w jednym posiłku. W większości szpitali stwierdzono brak w żywieniu roślin strączkowych suchych w posiłkach, niewystarczającą różnorodność warzyw i/lub owoców, niską podaż tłuszczów roślinnych bogatych w kwasy jedno- i wielonienasycone oraz monotonię kolorystyczną posiłku.



Niezależnie od powyższego, zgodnie z zasadami prawidłowego żywienia w wielu szpitalach zapewniono pożądaną ilość białka pełnowartościowego w głównych posiłkach oraz ryb i przetworów rybnych, mleka i produktów mlecznych, różnorodność gatunkową mięs, produktów węglowodanowych w potrawach, w tym produktów zbożowych z pełnego przemiału przynajmniej w jednym głównym posiłku. Stosowano różne techniki przygotowywania potraw, zróżnicowanie konsystencji i strawności poszczególnych składników posiłku. Zwiększono liczbę posiłków poprzez wprowadzenie II śniadania oraz ograniczono do mniej niż 3 liczbę potraw smażonych w ciągu dekady.

Ocena organizacji żywienia w większości szpitali ujawniła zbyt długą przerwę czasową między kolacją i śniadaniem, ponad 14 godzin.



Badania laboratoryjne próbek posiłków obiadowych pobranych w trakcie wydawania obiadu pacjentom przeprowadzone przez Laboratorium Higieny Żywności i Żywienia Wojewódzkiej Stacji Sanitarnej – Epidemiologicznej w Rzeszowie ujawniły różnice między obliczoną przez szpitale teoretyczną wartością odżywczą obiadu (energia, białko, tłuszcz, węglowodany) i stanem faktycznym potwierdzonym wynikiem badania laboratoryjnego. W większości szpitali wartość odżywcza obiadu obliczona teoretycznie była wyższa od faktycznej wartości odżywczej oznaczonej laboratoryjnie. Udział energii z posiłku obiadowego w całodziennym zapotrzebowaniu energetycznym w pojedynczych przypadkach spełniał rekomendacje Instytutu Żywności i Żywienia. Niekiedy masa porcji obiadowych pobranych do badań laboratoryjnych była zawyżona lub zaniżona w stosunku do masy deklarowanej w jadłospisach. Ujawnione odstępstwa od przyjętych zasad żywienia były przedmiotem wystąpień PPWIS do podmiotów odpowiedzialnych za wyżywienie pacjentów przebywających w szpitalach w celu poprawy ich żywienia, obejmujących również rekomendacje jednostek naukowo – badawczych w zakresie żywienia i żywności.

Na podstawie art. 30 ust. 1 w związku z art. 4 ust. 1 pkt 3a ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2019 r., poz. 59) PPWIS wystosował pisma do dyrektorów ww. placówek podkreślając w nich, że żywienie szpitalne pełni nie tylko funkcje związane z zaspokojeniem potrzeb żywieniowych pacjentów, lecz przede wszystkim stanowi nieodłączny element procesu terapeutycznego, współdecydujący o efektywności leczenia i szybkiego powrotu do zdrowia. Podkreślił także, że jakość i ilość pokarmów spożywanych przez chorego, a tym samym stopień pokrycia rzeczywistego zapotrzebowania na składniki odżywcze (ustalonego na podstawie planowania żywienia adekwatnego do potrzeb i stanu zdrowia) powinny być przedmiotem skrupulatnej weryfikacji, wyjaśnienia i stosownych działań korygujących i zapobiegawczych.



Akcja lato

W okresie wypoczynku letniego Państwowa Inspekcja Sanitarna prowadziła na terenie województwa podkarpackiego wzmożony nadzór sanitarny, szczególnie w zakładach żywienia zbiorowego (bary, restauracje), cukierniach sprzedających lody i wyroby cukiernicze, automatach do lodów, ze szczególnym uwzględnieniem obiektów zlokalizowanych w miejscowościach wypoczynku i rekreacji oraz przy trasach turystycznych. W ramach akcji letniej,

przeprowadzane były kontrole w godzinach popołudniowych i tzw. długie weekendy.

Na terenie woj. podkarpackiego w okresie od 26.04.2019 r. do 31.08.2019 r. Państwowa Inspekcja Sanitarna przeprowadziła kontrole w 1414 obiektach żywnościowo-żywnościowych. Skontrolowano m. in.:

- 300 restauracji,
- 70 barów,
- 54 stołówki,
- 322 zakłady małej gastronomii,
- 54 wytwórnie ciast i lodów,
- 96 automatów do lodów,
- 528 innych obiektów żywnościowo-żywnościowych (sklepy spożywcze, supermarkety, stoiska tymczasowe na imprezach plenerowych, punkty sprzedaży lodów, środki transportu żywności, gospodarstwa agroturystyczne, przyczepy gastronomiczne, punkty sprzedaży piwa z rollbarów, stoiska mięsno – wędliniarskie, punkty sprzedaży żywności organizowane przez koła gospodyń wiejskich, przetwórnice owoców i warzyw, plantacje roślin uprawnych, żywienie w restauracjach w ośrodkach wypoczynkowych, obozach letniego wypoczynku, półkoloniach i koloniach letnich, czy na terenie ogródków letnich).



W wyniku przeprowadzonych kontroli najczęściej stwierdzono poniżej wymienione uchybienia:

- 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., s. 1 ze zm.),
- przekroczenie poziomu liczby bakterii Enterobacteriaceae w badaniach lodów wykonanych w ramach badań właścicielskich wyrobu gotowego,
- nieprawidłowe oznakowanie środków spożywczych (brak identyfikacji producenta, brak informacji o wszelkich składnikach lub substancjach pomocniczych w przetwórstwie powodujących alergię lub reakcje nietolerancji) określonych 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,
- sprzedaż produktów własnego wyrobu (przetworów) bez zatwierdzenia działalności i nieprawidłowo oznakowanych,
- wprowadzanie do obrotu środków spożywczych, którym przypisywano właściwości produktu leczniczego,
- brak realizacji procedury zabezpieczenia i wycofywania z obrotu partii żywności nieodpowiadających wymaganiom jakości zdrowotnej,
- nieprzestrzeganie opracowanych procedur i instrukcji GHP, GMP oraz zasad systemu HACCP,
- brak zaangażowania kierownictwa w kontrole wewnętrzne prowadzonych zakładów,
- brak szkoleń wewnętrznych personelu z zakresu przestrzegania zasad higieny,
- nie podejmowanie działań korygujących przy stwierdzonych niezgodnościach,
- wprowadzanie do obrotu środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości,
- brak udokumentowania jakości wody wykorzystywanej w zakładzie,

- niewłaściwe przechowywanie środków spożywczych,
- brak identyfikowalności środków spożywczych (produkty niewiadomego pochodzenia),
- brak lub nieaktualne orzeczenia lekarskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych pracowników,
- niewłaściwy stan techniczny i sanitarny pomieszczeń (brudne i zapajęcone ściany i sufity, ubytki w płytkach ściennych, brak ciepłej lub zimnej wody w umywalkach oraz przechowywanie w nich zbędnego drobnego sprzętu kuchennego),
- brak skutecznego zabezpieczenia pomieszczeń przed dostępem szkodników (stwierdzono dużą ilość insektów),
- brak segregacji asortymentowej w urządzeniach chłodniczych i zamrażarkach,
- brudne urządzenie chłodnicze,
- pojemniki na odpady bytowo-gospodarcze przepełnione, bez przykryw,

- opakowania jednorazowego użytku przeznaczone do kontaktu z żywnością przechowywane w przypadkowych miejscach (narażone na zanieczyszczenia),
- brak wydzielonego stanowiska do mycia i dezynfekcji jaj,
- krzyżowanie się w pomieszczeniach zakładów dróg czystych z brudnymi.

W zakładach, w których stwierdzono zły stan sanitarno-porządkowy lub inne nieprawidłowości 163 osoby (winne stwierdzonych zaniedbań) ukarano grzywnami w drodze mandatów karnych.

Wydano 141 decyzji administracyjnych nakazujących usunięcie usterek technicznych oraz 16 decyzji nakazujących wstrzymanie działalności zakładu. Do Podkarpackiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego skierowano 4 wnioski o wymierzenie kary pieniężnej w związku ze spełnieniem przesłanek art. 103 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.

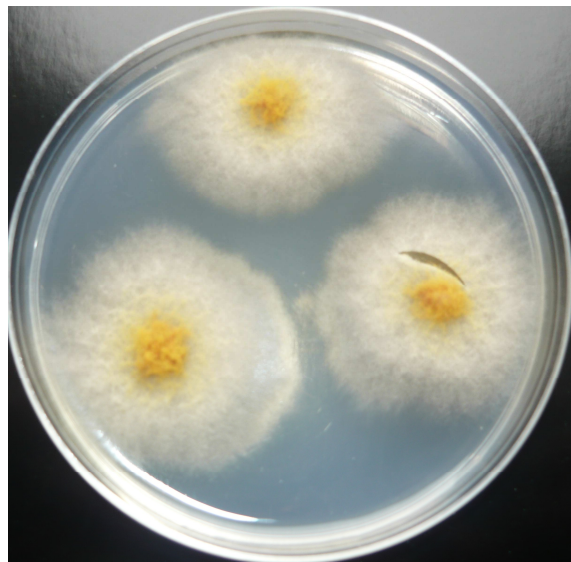


Jakość zdrowotna krajowych środków spożywczych

W zakresie nadzoru sanitarnego nad zakładami produkcji i obrotu środkami spożywczymi oraz materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością Państwowa Inspekcja Sanitarna woj. 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 na rok 2019. Próbkę były pobierane w ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu. Ogółem w ubiegłym roku pobranych zostało 4818 próbek żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

W ramach oceny sposobu żywienia pobierano próbki z zakładów żywienia zbiorowego zamkniętego. Były to próbki do oceny teoretycznej sposobu żywienia, tj. jadłospisy oraz zestawienia dekadowe, a także posiłki do badań laboratoryjnych. Oceniono teoretycznie 94 jadłospisy oraz 60 zestawień dekadowych, z czego 16 jadłospisów i 8 zestawień zakwestionowano. Dodatkowo zbadano laboratoryjnie 33 próbki posiłków obiadowych. Pięć z nich zostało zakwestionowanych z uwagi na zbyt niską wartość energetyczną.

W 2019 roku zbadano 3737



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

Zbadano:

- 2469 próbek w kierunku zanieczyszczeń mikrobiologicznych;
- 2854 próbek ocena cech organoleptycznych;
- 2 011 próbek w kierunku poprawności ich znakowania;
- 226 próbek w kierunku zanieczyszczeń metalami szkodliwymi dla zdrowia;
- 305 próbek w kierunku pozostałości pestycydów;
- 88 próbek w kierunku zanieczyszczeń mikotoksynami;
- 30 próbek w kierunku oznaczenia poziomu azotanów i azotynów;
- 190 próbek w kierunku obecności substancji dodatkowych dozwolonych;
- 89 próbek w kierunku obecności organizmów GMO;
- 412 próbek w kierunku zanieczyszczeń biologicznych (obecność szkodników);
- 288 w kierunku zanieczyszczeń fizycznych (ciała obce, np. fragmenty metali);
- 449 próbek w kierunku innych parametrów.

Zdyskwalifikowano 77 próbek środków spożywczych pochodzenia krajowego, zbadanych w następujących kierunkach:

- zanieczyszczenia mikrobiologiczne – 60 próbek;
- ocena oznakowania – 6 próbek;
- ocena cech organoleptycznych – 4 próbki;
- zanieczyszczenia biologiczne – 4 próbki;
- zanieczyszczenia fizyczne – 3 próbki;
- inne parametry – 14 próbek.

Liczba próbek zdyskwalifikowanych stanowi 2,0% ogółu próbek zbadanych.

Ocena jakości zdrowotnej krajowych środków spożywczych w 2019 r

Lp.	Rodzaj artykułu spożywczego	Liczba próbek niezgodnych z wymaganiami w 2019 r.	Liczba próbek kwestionowanych z wyszczególnieniem rodzaju zanieczyszczeń w 2019 r.			Liczba próbek niezgodnych z wymaganiami w 2018 r.
			M	O	SZ	
1.	Mięso, podroby i przetwory mięsne	13	5	-	-	3
2.	Drób, podroby i produkty drobiarskie, jaja i ich przetwory	14	14	-	-	18
3.	Ryby, owoce morza i ich przetwory	1	-	-	-	-
4.	Mleko i przetwory mleczne	42	41	1	-	31
5.	Ziarno zbóż i przetwory zbożowo-mączne	5	-	-	-	4
6.	Wyroby cukiernicze i ciast-karskie	-	-	-	-	4
7.	Cukier i inne	-	-	-	-	-
8.	Warzywa w tym strączkowe	1	-	-	1	-
9.	Napoje alkoholowe	-	-	-	-	-
10.	Wody mineralne i napoje	-	-	-	-	-
11.	Tłuszcze roślinne	-	-	-	-	-
12.	Wyroby garmażeryjne i kulinarne	-	-	-	-	11
13.	Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego	1	-	-	-	3
14.	Suplementy diety	-	-	-	-	-

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



Nadzór nad żywnością genetycznie zmodyfikowaną (GMO)

W Regionalnym Laboratorium Badań Żywności Genetycznie Modyfikowanej w Tarnobrzegu w ramach realizacji „Planu pobierania próbek do badania żywności w ramach urzędowej kontroli i monitoringu”, przebadano próbki żywności, które mogły zawierać w swoim składzie organizmy genetycznie zmodyfikowane. Wszystkie próbki zostały poddane oznaczeniom jakościowym. W ramach kontroli urzędowej i monitoringu zbadano 89 próbek środków spożywczych krajowych. Probki nie uległy zdyskwalifikowaniu. Badaniu zostały poddane gotowe produkty przeznaczone do konsumpcji z asortymentu: mięso i przetwory mięsne; drób, podroby i produkty drobiarskie, ziarno zbóż i przetwory zbożowe, mączne, wyroby cukiernicze i ciastkarskie, ziarna roślin oleistych, środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego, warzywa, koncentraty spożywcze, warzywa w tym strączkowe, ziarna roślin oleistych.

Znakowanie środków spożywczych

W 2019 r. w województwie podkarpackim oceniono pod kątem znakowania 2485 próbek, z czego tylko 8 próbek uległo zakwestionowaniu, co stanowi 0,32% zbadanych próbek.



Obrót środkami spożywczymi specjalnego przeznaczenia żywieniowego

W 2019 roku w województwie podkarpackim prowadziła działalność jedna wytwórnia środków specjalnego przeznaczenia żywieniowego. Została skontrolowana oraz oceniona zgodnie z arkuszem oceny stanu sanitarnego. Ogółem pobrano 32 próbki i żadnej nie zdyskwalifikowano.



Przedmiotem kontroli sanitarnych w 2019 r. były również warunki obrotu środkami spożywczymi specjalnego przeznaczenia żywieniowego w sklepach spożywczych, hurtowniach, sklepach sportowych i aptekach.

W 2019 r. w województwie podkarpackim zbadano 205 próbek środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego (próbki krajowe). Jedną próbkę zakwestionowano za 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 358 próbek, 1 próbkę zdyskwalifikowano, co stanowi 0,28% próbek zbadanych (w 2018 r. 371 próbek przebadano, a 10 zdyskwalifikowano, co stanowi 2,70 % zbadanych próbek).

Nadzór nad zakładami produkcji i dystrybucji produktami kosmetycznymi

W roku 2019 przedstawiciele Państwowej Inspekcji Sanitarnej woj. podkarpackiego prowadzili kontrole bezpieczeństwa zdrowotnego produkcji i obrotu produktów kosmetycznych zgodnie z wymaganiami prawnymi określonymi w Rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1223/2009 z dnia 30 listopada 2009 r. dotyczącego produktów kosmetycznych. Kontrole dotyczyły w szczególności:

- kontroli dokumentacji producentów i importerów produktów kosmetycznych z uwzględnieniem wykonywanych badań laboratoryjnych (weryfikacja przeprowadzonych analiz chemicznych i mikrobiologicznych) oraz stosowania substancji w formie nanomateriałów,
 - kontroli przestrzegania przepisów rozporządzenia Komisji (UE) 2016/1198 z dnia 22 lipca 2016 r. zmieniającego załącznik V do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1223/2009 dotyczącego produktów kosmetycznych (stosowania w produkcji metyloizotiazolinonu, jako środka konserwującego),
 - kontroli bezpiecznego wybielania zębów (m. in. w gabinetach stomatologicznych), uwzględniając
- wymogi rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 22 października 2012r. zmieniającego rozporządzenie w sprawie list substancji niedozwolonych lub dozwolonych z ograniczeniami do stosowania w kosmetykach oraz znaków graficznych umieszczanych na opakowaniach kosmetyków (Dz. U. z 2012 r., poz. 1175).
 - Na terenie woj. podkarpackiego w 2019 r. działalność w zakresie produkcji i obrotu produktami kosmetycznymi (wytwarzanie od surowca i konfekcjonowanie) prowadziło 27 wytwórców (w tym zakłady konfekcjonujące) oraz 131 dystrybutorów (hurtownie, drogerie i sklepy detaliczne). Zakłady oceniono w zakresie warunków produkcji, prowadzonej dokumentacji produkcyjnej oraz oznakowania opakowań jednostkowych.
 - W ubiegłym roku przeprowadzono 70 kontroli sanitarnych (łącznie z kontrolami sprawdzającymi) oraz pobrano 25 próbek różnych produktów kosmetycznych, które zbadano w kierunku zanieczyszczeń mikrobiologicznych, metali szkodliwych dla zdrowia oraz formaldehydu. Żaden ze zbadanych produktów kosmetycznych nie zawierał niebezpiecznych dla zdrowia zanieczyszczeń.



Nadzór nad suplementami diety

W województwie podkarpackim w rejestrze znajduje się 13 wytwórni suplementów diety, z których 11 objęto kontrolą w roku 2019. Oceniono zgodnie z arkuszem oceny stanu sanitarnego 4 zakłady. Przeprowadzono łącznie 39 kontroli, w tym 10 interwencyjnych. Pobrano do badań 8 próbek z przedmiotowej kategorii żywności. Próbkę nie uległy zakwestionowaniu.

Łącznie przebadano 127 próbek suplementów diety (w tym 108 produkcji krajowej, 13 – UE i 6 importowanych). Żadnych próbek nie zdyskwalifikowano.



Obrót grzybami rosnącymi w warunkach naturalnych

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

W 2019 r. oceniono ogółem 13 osobom ponad 14 gatunków grzybów. Były to głównie grzyby jadalne dopuszczone do obrotu handlowego - borowik szlachetny, czubajka kania, pieczarka, maślak, podgrzybki i inne; jadalne niedopuszczone do obrotu

handlowego - borowik ceglastopory, niejadalne - goryczak żółciowy, borowik żółtopory. Jeden pracownik Oddziału Higieny Żywności i Żywienia uzyskał uprawnienia grzyboznawcy. W 2019 r. prze-prowadzono jedno szkolenie zakończone egzaminem i nadaniem uprawnień klasyfikatorów grzybów 10 osobom. W szkoleniu uczestniczyli między innymi mieszkańcy województwa mazowieckiego, lubelskiego, śląskiego i małopolskiego.

Grzyboznawca WSSE w Rzeszowie kilkakrotnie uczestniczył w programach radiowych, telewizyjnych, udzielał wywiadów 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.

WSSE w Rzeszowie, jak co roku również podejmowała różnego rodzaju akcje edukacyjne mające na celu zapobieganie zatruciom grzybami. Edukacja prowadzona była w większości powiatów. W 2019 r. w województwie podkarpackim nie stwierdzono przypadków 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 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 podmiotów działających na rynku spożywczym prowadzących produkcję pierwotną roślinną obejmowała kontrolę przestrzegania zasad higieny, stanu zdrowia personelu i jakości używanej wody proporcjonalną do ryzyka wystąpienia zidentyfikowanych zagrożeń.

Produkcja pierwotna obejmowała 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 z dnia 20.01.2015 r. 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 6 z 58 zbadanych próbek ze względu na wykrycie stosowania środków ochrony roślin niedozwolonych oraz takich, których

producent nie zadeklarował w trakcie upraw.



Rolniczy Handel Detaliczny

Z dniem 01.01.2019 r. weszła w życie ustawa z dnia 9 listopada 2018 r. o zmianie niektórych ustaw w celu ułatwienia sprzedaży żywności przez rolników do sklepów i restauracji. Zainteresowanie rolników województwa podkarpackiego w zakresie prowadzenia produkcji i sprzedaży produktów pochodzenia roślinnego było dobrym

rokiem. Ogółem zarejestrowano 84 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.

Działania w ramach sieci szybkiego ostrzegania - RASFF

RASFF jest systemem służącym do wymiany informacji pomiędzy organami urzędowej kontroli o żywności, paszy i materiałów do kontaktu z żywnością potencjalnie niebezpiecznych dla zdrowia ludzi, zwierząt i środowiska oraz o działaniach następczych prowadzonych w wyniku zidentyfikowania takich produktów. Podkarpacki Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny współpracował z Krajowym Punktem Kontaktowym (KPK RASFF) w Głównym Inspektoracie Sanitarnym oraz innymi organami urzędowej kontroli żywności na zasadzie wzajemnego informowania o wykrytych



produktach niebezpiecznych, co pozwoliło na podjęcie odpowiednich działań i tym samym ochronę zdrowia konsumentów. W 2019 roku w WSSE w Rzeszowie prowadzono 93 sprawy związane z powiadomieniami zarówno alarmowymi jak i informacyjnymi przesyłanymi z innych województw, w tym Krajowy Punkt w Rzeszowie zgłosił 18 powiadomień do systemu RASFF (16 powiadomień informacyjnych oraz 2 alarmowe). Trzy powiadomienia dotyczyły wyrobów do kontaktu z żywnością a 15 dotyczyło żywności. Przyczyną zgłoszenia powiadomień do RASFF było głównie wykrycie w żywności pałeczek Salmonella oraz Campylobacter.

Działalność represyjna

W nadzorowanych zakładach żywności, żywienia oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością przeprowadzono 13446 kontroli sanitarnych, w tym 1434 interwencyjnych. Wydano 3284 decyzji administracyjnych, w tym 80 decyzji 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 2019 r. (80 decyzji) uległa wyraźnemu zwiększeniu w porównaniu do ubiegłego roku (33 decyzje).

Wydanych zostało 176 decyzji zakazujących wprowadzanie środka spożywczego do obrotu ze względu na nieprawidłową jakość. W porównaniu do roku 2018 liczba wydanych decyzji uległa zwiększeniu o ok. 3,5%.

W ramach działalności represyjnej nakładano grzywny w drodze mandatów karnych. W 2019 r. nałożono 948 mandatów karnych. W porównaniu do

roku 2018 zarówno liczba jak i kwota mandatów uległa zwiększeniu.

Do prokuratury skierowano 6 zawiadomień, do sądu grodzkiego 3 wnioski. Do PPWIS wpłynęło 51 informacji od państwowych powiatowych inspektorów sanitarnych o spełnieniu przez nadzorowane podmioty przesłanek uprawniających do nałożenia kar pieniężnych.

Wnioski:

1. Nadzór realizowany przez pracowników Higieny Żywności i Żywienia Państwowej Inspekcji Sanitarnej województwa podkarpackiego gwarantuje bezpieczeństwo zdrowotne właściwego żywienia, produkowanych i sprzedawanych konsumentom artykułów spożywczych oraz produktów kosmetycznych.
2. Zadania realizowane są na szczeblu wojewódzkim i powiatowym w oparciu o ujednolicone plany i procedury kontroli.
3. Jakość zdrowotna realizowana jest poprzez kontrole warunków sanitarnych i higienicznych w nadzorowanych obiektach oraz badania poziomu zanieczyszczeń w pobieranych próbkach żywności, wyrobów do nich przeznaczonych oraz produktów kosmetycznych.