

W 2014 roku przeprowadzono 10787 kontroli sanitarnych, wydano 902 decyzje administracyjne, z których 22 dotyczyły wstrzymania działalności sklepu, a 39 zakazu wprowadzania do obrotu środka spożywczego. Decyzje administracyjne zobowiązywały m.in. do doprowadzenia do właściwego stanu sanitarnego brudnych ścian, zniszczonych posadzek, stolarki drzwiowej czy okiennej, zapewnienia prawidłowych warunków sprzedaży środków spożywczych nieopakowanych, mycia rąk i drobnego sprzętu, zapewnienia bieżącej ciepłej i zimnej wody, zapewnienia skutecznej wentylacji i zabezpieczenia przed szkodnikami, opracowania instrukcji dobrych praktyk higienicznych.

Każda decyzja merytoryczna wydawana w związku ze stwierdzeniem nieprawidłowości techniczno-porządkowych, była związana z wydawaniem decyzji płatniczych obciążających podmioty gospodarcze kosztami przeprowadzonych kontroli, w trakcie których stwierdzono te uchybienia.

W ponad 90% (12323) ewidencjonowanych sklepów spożywczych zostały opracowane i wdrożone procedury i instrukcje dobrej praktyki higienicznej, natomiast w 3763 sklepach (27,6%) wdrożono zasady systemu HACCP. W grupie sklepów posiadających wdrożony system analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli - HACCP - 8,6% (324 obiekty) stanowiły hiper- i supermarkety.

Za nieprzestrzeganie wymagań dotyczących zachowania czystości i porządku oraz higieny sprzedaży nałożono 978 mandatów na sumę 201800 zł.

Do badań laboratoryjnych pobrano w sklepach 3977 próbek środków spożywczych, z których 225 (5,7%) zostało zakwestionowanych.

VIII.2.2. Kioski spożywcze

Spośród 955 ewidencjonowanych kiosków spożywczych skontrolowano 311, przeprowadzając w nich 346 kontroli sanitarnych.

Ocenę sanitarną wykonano w 211 kioskach, jako niezgodne z wymaganiami oceniono 7 (3,3%) (w 2013 r. - 1,9%).

Wykazywane nieprawidłowości to:

- niezapewnienie bieżącej ciepłej wody oraz podłączenia do kanalizacji,
- brak wystarczającej liczby urządzeń chłodniczych,
- oferowanie do sprzedaży artykułów spożywczych o niewłaściwej jakości zdrowotnej lub nieprawidłowo oznakowanych,
- zatrudnianie personelu bez aktualnych orzeczeń lekarskich.

Zastrzeżenia budził również ogólnie zły stan techniczny kiosków - brudne ściany, uszkodzone drzwi, podłogi.

W grupie kiosków spożywczych 833 obiekty (87,2%) posiadały wdrożone zasady dobrej praktyki higienicznej (GHP).

Stwierdzone uchybienia dotyczące stanu sanitarnego kiosków były powodem wydania 20 decyzji administracyjnych, w tym 1 decyzji wstrzymania działalności handlowej. Decyzje dotyczyły m.in. zapewnienia bieżącej ciepłej wody oraz podłączenia zakładu do kanalizacji, a także zapewnienia prawidłowych warunków mycia rąk i drobnego sprzętu.

Nałożono 20 mandatów na kwotę 4950 zł za niezachowanie czystości i porządku i nieprawidłowe warunki przechowywania łatwo psujących się środków spożywczych.

VIII.2.3. Magazyny hurtowe

W rejestrach ujęto 1093 magazyny hurtowe, spośród których skontrolowano 721 zakładów. Przeprowadzono 1188 kontroli sanitarnych, w tym 544 kontrole kompleksowe połączone z oceną zakładów.

Ocenę zakładu niezgodnego z wymaganiami otrzymało 5 (1,8%) magazynów (w 2013 r. - 1,1%).

Najczęściej występujące nieprawidłowości to:

- zły stan techniczny pomieszczeń (uszkodzone posadzki, nieszczelne drzwi i okna, brudne ściany),
- brak porządku w magazynie m.in. zanieczyszczone opakowania, nieład w otoczeniu,
- nieskuteczna wentylacja lub jej brak,
- brak prowadzonych zapisów wymaganych przez instrukcje GHP.

Nałożono 27 mandatów na sumę 6450 zł. Wydano 73 decyzje administracyjne, dotyczące głównie poprawy warunków technicznych w zakładach. Ze względu na istotne zagrożenia dla bezpieczeństwa przechowywanej żywności, w 2 magazynach wstrzymano działalność handlową. Wielkopolski Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny w związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami nałożył karę pieniężną w 3 przypadkach.

VIII.2.4. Targowiska

Prowadzono nadzór nad obiektami usytuowanymi na obszarze targowisk (sklepy i kioski spożywcze, zakłady gastronomiczne, stragany z żywnością, obiekty ruchome i tymczasowe).

W rejestrach obiektów znajdowało się m.in. 114 kiosków zlokalizowanych na targowiskach sprzedających mięso, spośród których 24 oceniono, oraz 180 kiosków

sprzedających inne środki spożywcze, 42 z nich oceniono - wszystkie zostały uznane za zgodne z wymaganiami.

Na targowiskach prowadzono m.in. kontrole w zakresie prawidłowości sprzedaży grzybów. Stwierdzano głównie sprzedaż świeżych grzybów hodowlanych i w znacznie mniejszych ilościach grzybów suszonych posiadających atest grzyboznawcy. Wystąpiły nieprawidłowości w zakresie wystawiania przez klasyfikatorów atestów na świeże grzyby dzikorosnące.

VIII.2.5. Piekarnie

Nadzorowano 479 zakładów, skontrolowano 465, w których przeprowadzono 697 kontroli sanitarnych i 21 kontroli interwencyjnych prowadzonych głównie w związku ze skargami konsumentów na jakość produktów lub na niewłaściwy stan sanitarny w zakładach. Wskaźnik obiektów niezgodnych wyniósł 1,6 (w 2013 r. - 4,2). Z przeprowadzonych ocen sanitarnych wynika, że w dalszym ciągu w piekarniach powtarzają się takie nieprawidłowości jak:

- zły stan techniczny maszyn i urządzeń,
- niefunkcjonalność i zły stan techniczny pomieszczeń,
- nieprawidłowe myjnie pojemników transportowych,
- obecność szkodników zbożowo-mącznych i nieskuteczna ochrona zakładu przed szkodnikami.

Często stwierdzanym uchybieniem były zabrudzenia, zawilgocenia ścian i sufitów oraz niewłaściwy stan posadzek.

Poziom techniczno-higieniczny piekarni jest zróżnicowany, wiele zakładów rzemieślniczych mieści się w starych, zaadaptowanych budynkach, w których trudne jest prowadzenie gruntownych prac remontowych i modernizacyjnych.

W postępowaniu pokontrolnym w piekarniach wydano 114 decyzji administracyjnych zobowiązujących właścicieli obiektów do poprawy stanu sanitarno-technicznego, m.in. do poprawy wentylacji, prawidłowego zabezpieczenia zakładu przed dostępem szkodników, naprawy posadzek, ścian i sufitów. W drodze decyzji nakazywano również opracowanie i wdrożenie w pełnym zakresie instrukcji GHP/GMP oraz systemu HACCP, a także prawidłowe znakowanie gotowego wyrobu.

Unieruchomione zostały 2 zakłady, głównie z powodu występowania gryzoni, braku czystości i porządku w pomieszczeniach, a także niezachowania higieny procesu produkcyjnego.

W zakresie stosowania systemów jakości 466 obiektów (97,3%) posiadało wdrożone zasady dobrej praktyki higienicznej, w tym 393 piekarnie (82,0%) stosowały zasady systemu HACCP.

VIII.2.6. Ciastkarnie

W rejestrach ujęto 312 zakładów ciastkarskich, skontrolowanych zostało 299 obiektów, ocenę sanitarną - niezgodny z wymaganiami - uzyskała 1 (0,4%) ciastkarnia (w 2013 r. - 2,3%).

Rys. 8. Pomieszczenia zakładu ciastkarskiego



Najczęściej odnotowywane niezgodności:

- nieprawidłowe magazynowanie surowców, półproduktów, opakowań i wyrobów gotowych,
- ogólnie niezadowalający stan sanitarno-techniczny (brudne, zniszczone ściany),
- występowanie artykułów spożywczych niewłaściwej jakości lub przeterminowanych,
- zatrudnianie personelu bez aktualnych orzeczeń lekarskich,
- obecność szkodników żywnościowych.

W celu poprawy stanu sanitarnego w ciastkarniach, po przeprowadzonych 399 kontrolach sanitarnych, wydano 32 decyzje administracyjne i nałożono 22 mandaty na sumę 5650 zł. Powyższe sankcje zastosowano ze względu na złe warunki higieniczne stwierdzone w zakładach m.in. niezachowanie higieny produkcji, ogólny nieporządek, brudny sprzęt i urządzenia będące wyposażeniem zakładu, wykorzystywanie do produkcji surowców po upływie terminu przydatności do spożycia, obecność szkodników żywnościowych.

Spośród 274 próbek wyrobów pobranych w ciastkarniach zakwestionowano 5 (1,8%) w badaniu mikrobiologicznym.

VIII.2.7. Przetwórnice owocowo-warzywne i grzybowe

Nadzorem sanitarnym objęto 149 przetwórnice owocowo-warzywnych i grzybowych - kontrole przeprowadzono w 132 obiektach.

Rys. 9. Wytwórnia surówek



Ocenie sanitarnej (wg arkusza oceny) poddano 126 przetwórní, w wyniku której 1 zakład (0,8%) został uznany za niezgodny z wymaganiami.

Najczęściej odnotowywane nieprawidłowości w tej grupie obiektów to:

- niefunkcjonalność i zły stan techniczny pomieszczeń (posadzki, drzwi, ściany, okna),
- wyeksploatowane technicznie maszyny i urządzenia,
- nieskuteczne zabezpieczenie przed szkodnikami,
- nieprawidłowe, źle usytuowane lub wyposażone szatnie.

W grupie przetwórní owocowo-warzywnych odsetek zakładów posiadających wdrożone zasady dobrych praktyk GHP/GMP wynosił 94,6%, a zasady systemu HACCP wdrożyło 82,6% spośród wszystkich ewidencjonowanych obiektów.

VIII.2.8. Zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego

W 2014 roku nadzorowano 6757 obiektów (m.in. ogólnodostępne restauracje, bary, kawiarnie, bistra, puby, smażalnie, pijalnie itp.), skontrolowano 4358, ocenę sanitarną przeprowadzono w 2767 zakładach. Ogółem ocenę zakładu niezgodnego z wymaganiami otrzymało 95 obiektów - 3,4% (w 2013 r. - 2,6%). W tej grupie obiektów - 3937 stanowiły zakłady małej gastronomii, z których 2408 (61,2%) zostało skontrolowanych. Ocenę sanitarną - niezgodny z wymaganiami - uzyskało 3,4% ogółu ocenionych zakładów małej gastronomii (w 2013 r. - 3,3%).

Rys. 10. Restauracja – sala konsumpcyjna



Główne nieprawidłowości w zakładach żywienia zbiorowego otwartego:

- złe wyposażenie i zbyt mała powierzchnia przygotowalni do wstępnej obróbki surowców,
- niefunkcjonalność pomieszczeń,
- nieskuteczna wentylacja,
- brak ciągłości łańcucha chłodniczego,
- obecność szkodników żywnościowych (insektów, gryzoni).

W zakładach żywienia zbiorowego otwartego 88,2% (5957) obiektów posiadało wdrożone zasady dobrej praktyki higienicznej, natomiast w podgrupie zakładów małej gastronomii wskaźnik ten wynosił 89,2% (3511 obiektów). Wśród 2266 zakładów żywienia zbiorowego otwartego posiadających funkcjonujący system HACCP, 768 to zakłady małej gastronomii.

Rys. 11. Pomieszczenia kuchenne lokalu gastronomicznego



Po przeprowadzonych 5384 kontrolach (w tym 140 interwencyjnych) wydano 400 decyzji administracyjnych (w 28 przypadkach decyzje wstrzymania działalności), w 349 przypadkach nałożono mandaty na sumę 82550 zł.

Spośród pobranych do badań 134 próbek środków spożywczych - 8 (5,8%) zostało zakwestionowanych.

VIII.2.9. Zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego

W 2014 roku nadzorem objęto 3361 obiektów żywienia zbiorowego typu zamkniętego (3292 obiekty w 2013 r.).

W ocenie sanitarnej dyskwalifikacji uległo 0,7% zakładów (w 2013 r. - 0,6%), w tym w podgrupach: 0,8% stołówek szkolnych oraz 0,2% stołówek w przedszkolach.

Rys. 12. Pomieszczenia kuchenne stołówki przedszkola ze żłobkiem



Tab. 3. Stan sanitarny wybranych zakładów żywienia zbiorowego typu zamkniętego

Obiekty	2013		2014	
	Liczba obiektów ocenionych	% obiektów niezgodnych	Liczba obiektów ocenionych	% obiektów niezgodnych
Zakłady żywienia zbiorowego zamknięte – ogółem	1699	0,6	1687	0,7
w tym m.in.				
- stołówki pracownicze	42	2,4	38	0,0
- stołówki w domach wczasowych	40	2,5	38	0,0
- stołówki szkolne	494	0,8	478	0,8
- stołówki w przedszkolach	659	0,3	649	0,2

Negatywne oceny w niektórych podgrupach spowodowały następujące uchybienia:

- używanie do produkcji wyeksploatowanych urządzeń oraz zniszczonego sprzętu i naczyń,
- nieprawidłowa funkcjonalność pomieszczeń (np. brak wydzielonej zmywalni naczyń stołowych i wynikające z tego nieprawidłowe mycie naczyń stołowych i kuchennych),
- niewystarczająca ilość urządzeń chłodniczych.

Przeprowadzono 2461 kontroli sanitarnych, w postępowaniu pokontrolnym wydano 105 decyzji administracyjnych. Spośród pobranych do badań 22 próbek - 4 (18,2%) zostały zakwestionowane.

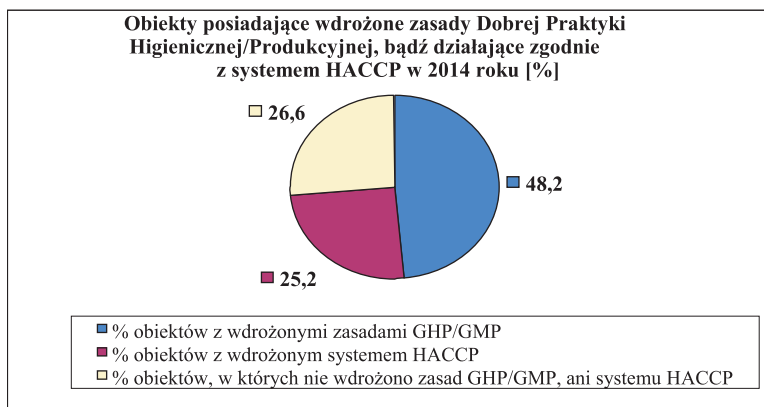
VIII.3. Ogólna ocena obiektów żywności i żywienia

Stan sanitarno-higieniczny obiektów żywności i żywienia nadzorowanych przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej w woj. wielkopolskim w dalszym ciągu był zróżnicowany.

Działyły zarówno obiekty nowoczesne jak i stare, bez możliwości poprawy funkcjonalności (np. zlokalizowane w miastach w zwartej zabudowie), występowały obiekty duże (477 super i hipermarketów) oraz małe (np. wiejskie sklepy i kioski).

Stan sanitarny i techniczny obiektów żywności i żywienia uległ poprawie przede wszystkim dzięki wzrostowi świadomości i odpowiedzialności przedsiębiorców, wdrażaniu przez nich systemów jakości w zakładach (Rys. 13), a także systematycznym i konsekwentnym kontrolom prowadzonym przez pracowników Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Rys. 13. Obiekty posiadające wdrożone zasady dobrej praktyki higienicznej / produkcyjnej, bądź działające zgodnie z systemem HACCP w roku 2014



VIII.4. Stan sanitarny środków transportu żywności

W trakcie kontroli transportu środków spożywczych sprawdzano, czy spełniają one wymagania rozporządzenia (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych zarówno w odniesieniu do środków transportu (Rozdział IV „Transport”), osób (Rozdział VIII, „Higiena osobista”) jak i samej żywności (Rozdział IX „Przepisy odnoszące się do środków spożywczych”).

W 2014 roku w rejestrach znajdowały się 2194 pojazdy służące do przewozu żywności, należące do osób fizycznych lub firm transportowych prowadzących działalność gospodarczą wyłącznie w zakresie świadczenia usług przewozowych. W porównaniu z rokiem 2013 liczba ta

zwiększyła się o 441. W okresie sprawozdawczym zatwierdzono i wpisano do rejestru 940 pojazdów, skontrolowanych zostało 1110, przeprowadzono 1116 kontroli sanitarnych.

Podczas przeprowadzanych czynności kontroli sprawdzano między innymi czy:

- jest odpowiedni stan techniczny i sanitarno-higieniczny części ładunkowej,
- osoby transportujące żywność posiadają aktualne orzeczenia lekarskie dotyczące stanu zdrowia oraz odzież roboczą lub ochronną,
- załadunek, transport i wyładunek artykułów żywnościowych, w zależności od ich rodzaju i właściwości, odbywa się z uwzględnieniem istniejących zewnętrznych warunków,
- prowadzone są zapisy stosowanych procesów mycia i dezynfekcji oraz zapisy temperatur,
- zachowany jest odpowiedni stopień segregacji i rozmieszczania towaru,
- środki transportu są dostosowane do rodzaju przewożonych produktów (pojazdy izotermiczne, pojazdy chłodnicze, cysterny, kontenery izotermiczne itp.),
- zbiorniki cystern są szczelne i odporne na korozję.

Rys. 14. Pojazd izotermiczny do przewozu żywności



Kontrole środków transportu należących do osób fizycznych lub firm zajmujących się przewozem środków spożywczych w 2014 roku prowadzone były przede wszystkim na wniosek podmiotów o zatwierdzenie i dokonanie wpisu do rejestru zakładów. Liczba zatwierdzonych i wpisanych do rejestru pojazdów w porównaniu z 2013 rokiem zwiększyła się o 234. W zestawieniu nie

ujmowano środków transportu będących na wyposażeniu zakładów zajmujących się produkcją, obrotem i dystrybucją środków spożywczych oraz zakładów żywienia zbiorowego, które kontrolowane były w ramach prowadzonej przez przedsiębiorców głównej działalności gospodarczej.

Rys. 15. Samochód chłodnia do przewozu surówek



W 2014 roku oceniono, na podstawie arkusza oceny, 256 pojazdów - wszystkie zostały uznane jako „zgodne z wymaganiami”. Kontrola wewnętrzna środków transportu żywności prowadzona była przez podmioty w oparciu

o zasady GHP, GMP i HACCP. Wśród 2194 ewidencjonowanych środków transportu 1357 posiadało wdrożone zasady GHP/GMP, a 76 wdrożony system HACCP. Czynności mycia i dezynfekcji wnętrza części ładunkowej dokonywane były przez kierowców lub specjalistyczne firmy (myjnie) świadczące profesjonalne usługi w tym zakresie. W większości właściciele środków transportu przeprowadzali kontrole wewnętrzne w ramach Dobrej Praktyki Higienicznej.

Wydano 19 decyzji administracyjnych dotyczących usunięcia nieprawidłowości stwierdzonych podczas kontroli i nałożono 1 mandat na kwotę 200 zł.

Najczęściej stwierdzano:

- zły stan elementów powierzchni ładunkowej pojazdów (podłogi, ściany),
- brak zapisów ze stosowanych procesów mycia i dezynfekcji,
- niezapewnienie odpowiedniej temperatury podczas transportu produktów spożywczych,
- brak oznakowania zewnętrznego pojazdów,
- niezachowanie segregacji przewożonych grup środków spożywczych.

Większość obiektów obrotu żywnością korzystało z usług zakładów produkcyjnych lub magazynów hurtowych, które zapewniały dowóz artykułów spożywczych do obiektów, z zachowaniem łańcucha chłodniczego.

Wyniki przeprowadzonych kontroli wskazują, że stan sanitarno-techniczny środków transportu żywności uległ znacznej poprawie. Większość środków transportu to specjalistyczne samochody o właściwym stanie sanitarno-higienicznym i technicznym.

VIII.5. Jakość zdrowotna środków spożywczych

Laboratoria Badania Żywności i Przedmiotów Użytku Państwowej Inspekcji Sanitarnej w woj. wielkopolskim w 2014 roku zbadały ogółem 4964 próbki środków spożywczych, w tym:

- 4346 próbek krajowych środków spożywczych,
- 347 próbek środków spożywczych z Unii Europejskiej,
- 271 próbek środków spożywczych importowanych z krajów trzecich.

Ponadto, zbadano 51 próbek przyjętych w ramach interwencji klientów oraz w ogniskach zatruc pokarmowych.