

Rys. 16. Laboratorium Badania Żywności i Przedmiotów Użytku WSSE w Poznaniu – Pracownia Chemiczna



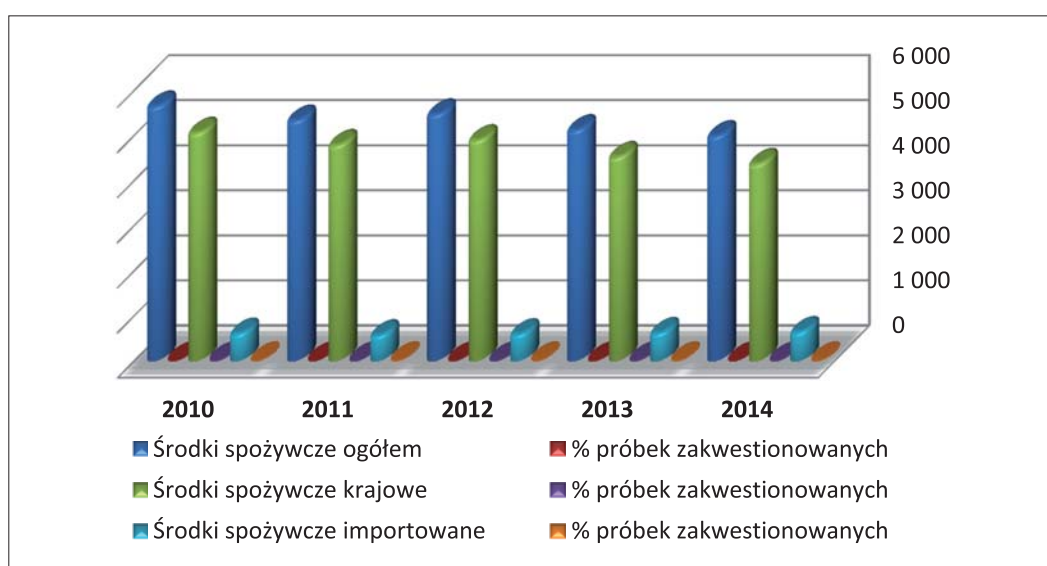
Próbki pobierane były w ramach urzędowej kontroli żywności, monitoringu krajowego oraz Unii Europejskiej, nadzoru nad importem, w wyniku interwencji klientów oraz w ogniskach zatruc pokarmowych. W 2014 roku w porównaniu z rokiem 2013, jakość zdrowotna krajowych środków spożywczych wyrażona procentem kwestionowanych próbek uległa nieznacznej poprawie o 2,1% (z 9,7% w 2013 r. do 7,6% w 2014 r.).

Jakość zdrowotna importowanych środków spożywczych w latach 2010-2014 ulegała wahaniom. W 2014 roku nastąpiło niewielkie zwiększenie wskaźnika kwestionowanych próbek żywności importowanej w stosunku do roku poprzedniego o 0,3% z poziomu 10,7% do 11,0% (Tab. 4).

Tab. 4. Jakość zdrowotna środków spożywczych w latach 2010-2014

Rok	Środki spożywcze		w tym			
	razem		krajowe		importowane (z UE i spoza UE)	
	Liczba próbek zbadanych	% próbek zakwestionowanych	Liczba próbek zbadanych	% próbek zakwestionowanych	Liczba próbek zbadanych	% próbek zakwestionowanych
2010	5 620	10,8	5 036	10,9	584	9,8
2011	5 308	9,1	4 764	8,7	544	11,9
2012	5 442	9,2	4 872	9,1	570	10,0
2013	5094	9,9	4498	9,7	596	10,7
2014	4 964	8,1	4 346	7,6	618	11,0

Rys. 17. Liczba zbadanych próbek i odsetek próbek kwestionowanych w latach 2010-2014

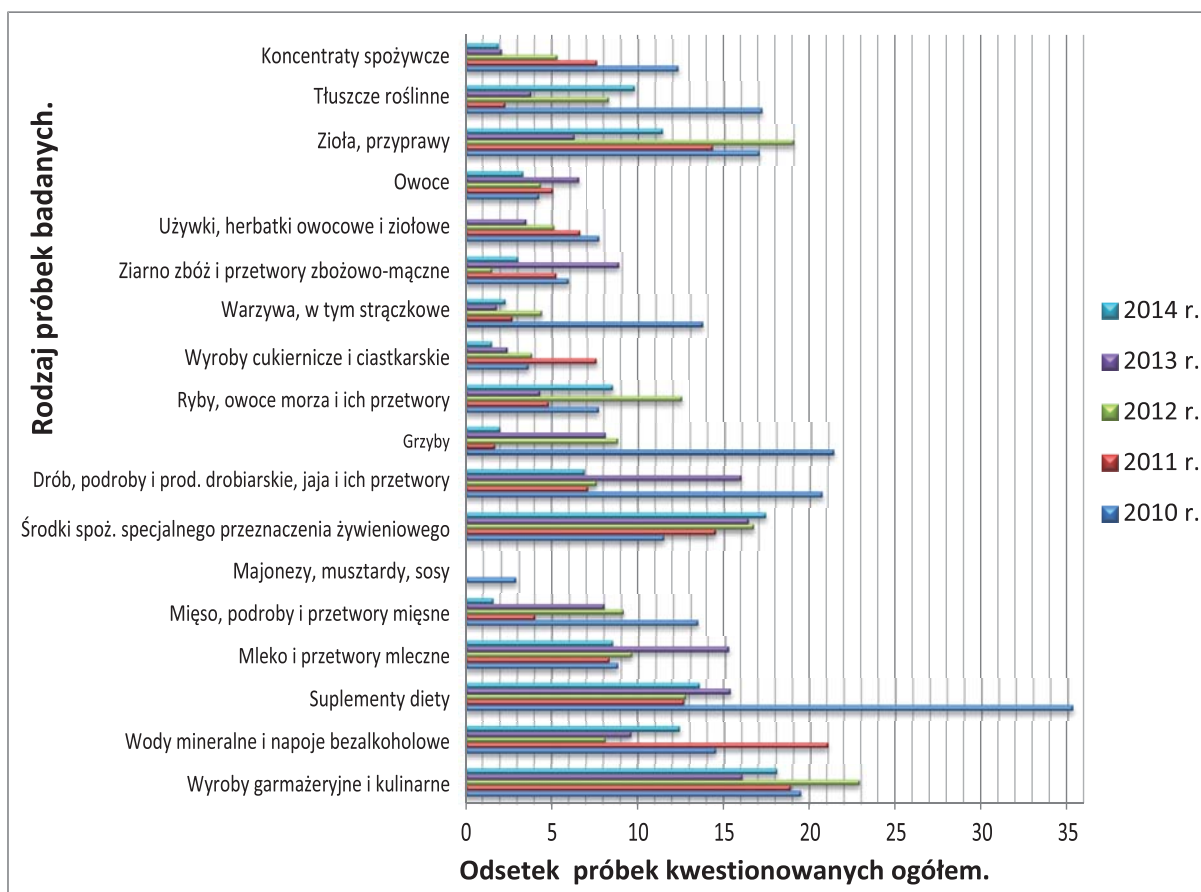


W tabeli 5 przedstawiono kwestionowane próbki w poszczególnych grupach środków spożywczych w latach 2010-2014.

Tab. 5. Próbki zdyskwalifikowane w wybranych grupach środków spożywczych

Rodzaj próbek badanych	Odsetek próbek kwestionowanych ogółem				
	2010	2011	2012	2013	2014
Wyroby garmazeryjne i kulinarne	19,5	18,9	22,9	16,1	18,1
Wody mineralne i napoje bezalkoholowe	14,5	21,0	8,1	9,6	12,4
Suplementy diety	35,3	12,7	12,8	15,4	13,6
Mleko i przetwory mleczne	8,8	8,3	9,6	15,2	8,5
Mięso, podroby i przetwory mięsne	13,4	4,0	9,1	8,0	1,6
Majonezy, musztardy, sosy	2,8	0,0	0,0	0,0	0,0
Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego	11,5	14,5	16,7	16,4	17,4
Drób, podroby i produkty drobiarskie, jaja i ich przetwory	20,7	7,1	7,6	16,0	6,9
Grzyby	21,3	1,7	8,8	8,1	2,0
Ryby, owoce morza i ich przetwory	7,7	4,8	12,5	4,3	8,5
Wyroby cukiernicze i ciastkarskie	3,6	7,5	3,8	2,4	1,5
Warzywa, w tym strączkowe	13,7	2,7	4,4	1,8	2,3
Ziarno zbóż i przetwory zbożowo-mączne	5,9	5,2	1,5	8,8	3,0
Używki, herbatki owocowe i ziołowe	7,7	6,6	5,1	3,5	0,0
Owoce	4,2	5,0	4,3	6,5	3,3
Zioła, przyprawy	17,0	14,3	19,0	6,3	11,4
Tłuszcze roślinne	17,2	2,3	8,3	3,8	9,8
Koncentraty spożywcze	12,3	7,6	5,3	2,1	1,9
Razem środki spożywcze	10,8	9,1	9,2	9,9	8,1

Rys. 18. Próbkę zdyskwalifikowane w wybranych grupach środków spożywczych w latach 2010- 2014



Największy spadek kwestionowanych próbek w 2014 roku, w stosunku do roku 2013 zanotowano w następujących grupach środków spożywczych:

- drób, podroby i produkty drobiarskie, jaja i ich przetwory - o 9,5%,
- mleko i przetwory mleczne - o 6,7%,
- mięso, podroby i przetwory mięsne - o 6,4%,
- grzyby - o 6,1%,
- ziarno zbóż i przetwory zbożowo-mączne - o 5,8%,
- kawa, herbata, kakao, herbatki owocowe i ziołowe - o 3,5%,
- owoce - o 3,2%,
- suplementy diety - o 1,8%.

Natomiast wzrost wskaźnika kwestionowanych próbek w 2014 roku w stosunku do roku 2013 stwierdzono w grupach:

- tłuszcze roślinne - o 6 %,
- zioła, przyprawy - o 5,1%,
- ryby, owoce morza i ich przetwory - o 4,2%,
- wody mineralne i napoje bezalkoholowe - o 2,8%,
- wyroby garmażeryjne i kulinarne - o 2 %,
- środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego - o 1 %.

Ocena jakości zdrowotnej środków spożywczych badanych w ciągu ostatnich kilku lat byłaby niepełna bez uwzględnienia przyczyn kwestionowania (Tab. 6).

Tab. 6. Główne przyczyny kwestionowania środków spożywczych w latach 2010-2014

Rok	% próbek kwestionowanych ogółem	w tym % próbek kwestionowanych za:				
		nieprawidłowe parametry mikrobiologiczne	nieprawidłowe parametry chemiczne	niewłaściwe znakowanie	cechy organoleptyczne	zanieczyszczenia biologiczne
2010	10,8	2,6	0,1	7,3	1,0	0,4
2011	9,1	2,8	0,4	9,5	0,5	3,6
2012	9,2	3,2	0,6	9,1	0,8	4,1
2013	9,9	4,6	0,3	8,1	1,6	10,3
2014	8,1	3,5	0,5	6,8	0,8	1,8

Nadal jedną z przyczyn dyskwalifikacji badanych próbek środków spożywczych było niewłaściwe, niezgodne z obowiązującymi przepisami znakowanie, mimo zmniejszenia się odsetka próbek kwestionowanych za ten parametr o 1,3% (z 8,1% do 6,8%).

Odnotowano spadek o 8,5% próbek kwestionowanych za zanieczyszczenia biologiczne.

Najczęściej stwierdzane uchybienia w znakowaniu środków spożywczych to:

- deklarowanie na etykietach produktów, składników oznaczonych nazwą handlową bez podania ich składu i określenia funkcji technologicznej, jaką pełnią w danym wyrobie,
- niedokładne, niepełne tłumaczenia na język polski etykiet środków spożywczych importowanych, oznakowanych w języku obcym,
- brak lub nieczytelne daty minimalnej trwałości lub terminu przydatności do spożycia,
- brak informacji w składzie surowcowym o zastosowaniu dozwolonych substancji dodatkowych np. środków konserwujących, słodzików, barwników oraz witamin,
- nietrwałe, łatwo usuwalne napisy, zwłaszcza na opakowaniach z tworzyw sztucznych,
- błędne informacje dotyczące podawania wartości odżywczej, wyliczenia RDA.

W badaniu mikrobiologicznym w 2014 roku zdyskwalifikowano 3,5% badanych próbek. W porównaniu z rokiem 2013 nastąpił spadek o 1,1% kwestionowanych próbek. Z 3238 próbek zbadanych mikrobiologicznie, ze względu na obecność bakterii *Salmonella* i *Listeria monocytogenes* zakwestionowano 27 (0,8%).

Rys. 19. Laboratorium Badania Żywności i Przedmiotów Użytku WSSE w Poznaniu - Pracownia Mikrobiologii

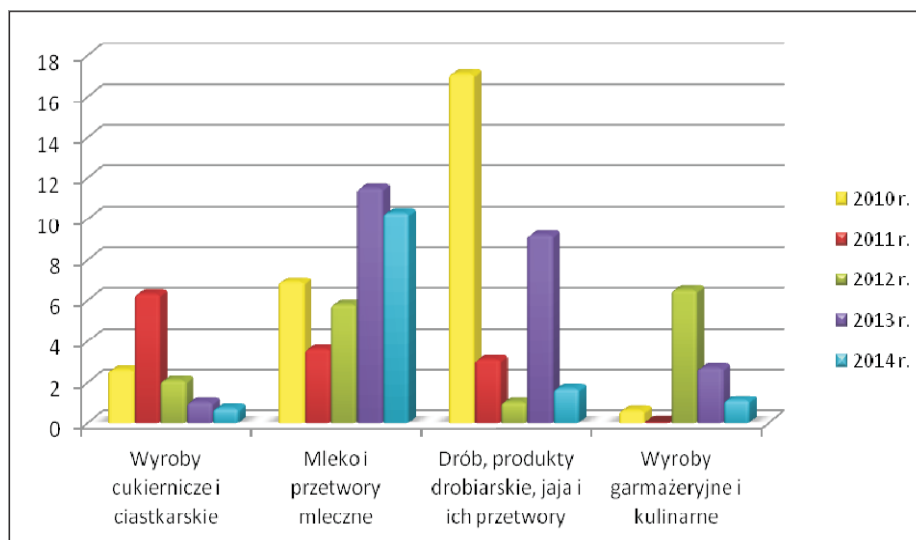


Najczęściej kwestionowane, w latach 2010-2014, produkty z uwagi na niedopuszczalne zanieczyszczenia mikrobiologiczne przedstawia tabela 7.

Tab. 7. Grupy środków spożywczych najczęściej kwestionowanych pod względem mikrobiologicznym w latach 2010-2014

Grupa produktów	% próbek kwestionowanych mikrobiologicznie				
	2010	2011	2012	2013	2014
Wyroby cukiernicze i ciastkarskie	2,6	6,3	2,1	1,0	0,7
Mleko i przetwory mleczne	6,9	3,6	5,8	11,5	10,3
Drób, produkty drobiarskie, jaja i ich przetwory	17,1	3,1	1,0	9,2	1,7
Wyroby garmażeryjne i kulinarne	0,6	0	6,5	2,7	1,1

Rys. 20. Najczęściej kwestionowane pod względem mikrobiologicznym grupy środków spożywczych w latach 2010-2014



W 2014 roku w kierunku wykrywania organizmów genetycznie zmodyfikowanych i identyfikacji modyfikacji genetycznej zbadano łącznie 179 próbek środków spożywczych, w tym 44 próbki zostały pobrane na terenie woj. wielkopolskiego, pozostałe 135 próbek w kierunku GMO zbadano dla województw: dolnośląskiego, kujawsko-pomorskiego, lubuskiego, opolskiego i zachodniopomorskiego.

Rys. 21. Laboratorium Badania Żywności i Przedmiotów Użytku WSSE w Poznaniu - Pracownia Badania Żywności Genetycznie Modyfikowanej



Do badań pobrano próbki środków spożywczych mogących potencjalnie zawierać GMO, takich jak mięso, podroby i przetwory mięsne, drób, podroby i produkty drobiarskie, przetwory zbożowe, wyroby ciastkarskie, warzywa, koncentraty spożywcze oraz środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego.

W 2014 roku stwierdzono w 3 próbkach przekroczenie zawartości organizmów modyfikowanych genetycznie powyżej 0,9% (w 2 próbkach z importu - makaron sojowy z Serbii, mąka sojowa odtłuszczona z Brazylii i w 1 próbce krajowych wyrobów cukierniczych - Wazanki-ciastka kruche).

Zgodnie z planem poboru próbek środki spożywcze badano również w kierunku:

- zawartości mykotoksyn,
- zawartości metali szkodliwych dla zdrowia,
- zawartości histaminy,
- pozostałości azotanów w warzywach oraz produktach dla dzieci,
- zawartości dodatków do żywności takich jak: substancje słodzące, substancje konserwujące, barwniki syntetyczne, fosforany,
- zawartości związków polarnych w tłuszczach smażalniczych,
- zawartości kwasów tłuszczowych omega-3.

W zakresie wymienionych parametrów, jakość zdrowotna zbadanych próbek nie budziła większych zastrzeżeń – łącznie w tej grupie badań zakwestionowano 0,5% próbek.

Ponadto, zbadano 51 próbek w ramach skarg i interwencji klienta, 36 próbek pobranych w ogniskach zatruc pokarmowych. W badaniu mikrobiologicznym zakwestionowano 1 próbkę (obecność Salmonelli).

VIII.5.1. Ocena spraw załatwianych w systemie RASFF²

W stacjach sanitarno-epidemiologicznych woj. wielkopolskiego działają powołane zespoły osób ds. zbierania i przekazywania informacji w ramach systemu RASFF oraz zespoły ekspertów dokonujących wstępnej oceny ryzyka. Skład tych zespołów jest na bieżąco aktualizowany.

W 2014 roku Wielkopolski Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny otrzymał z Krajowego Punktu Kontaktowego i od państwowych wojewódzkich inspektorów sanitarnych 105 zgłoszeń o niebezpiecznych produktach żywnościowych.

Do najczęściej występujących rodzajów zagrożeń, zgłaszanych w ramach systemu RASFF w 2014 roku, należały zanieczyszczenia chemiczne żywności - 89 powiadomień. Najczęściej stwierdzano obecność nieautoryzowanych lub niedozwolonych składników w suplementach diety i środkach spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego - 33 przypadki. Obecność niezadeklarowanych alergenów (gluten, dwutlenek siarki) była przyczyną 17 powiadomień w systemie - dotyczyło to takich produktów jak: mąka kukurydziana, chrupki kukurydziane, morele suszone, pieczarki marynowane, podgrzybek marynowany. Zawyżona zawartość metali ciężkich (Pb, Cd, Sn, Hg, As) - dotyczyła 9 przypadków zgłoszeń (grzyby suszone, mięso z rekina błękitnego, gruszki w lekkim syropie, materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością). Przekroczenie dopuszczalnego poziomu obecności mykotoksyn (aflatoksyny, ochratoksyna A) odnotowano w 9 przypadkach (sproszkowany czosnek, mąka kukurydziana, otręby pszenne, pieprz czarny mielony, płatki owsiane, przyprawa chili).

Innym zagrożeniem związanym z chemicznym zanieczyszczeniem żywności zgłaszanym w ramach systemu RASFF było stwierdzenie obecności antybiotyków w mięsie wieprzowym, premixie enzymatycznym - 3 przypadki. Tyle samo przypadków dotyczyło stwierdzenia zawyżonego poziomu sumy WWA i benzo(a)pirenu, w takich produktach jak kakao i szprot wędzony. Zawyżony poziom migracji formaldehydu w materiałach i wyrobach przeznaczonych do kontaktu z żywnością był przyczyną 4 powiadomień.

² RASFF - Rapid Alert System for Food and Feed (system szybkiego ostrzeżenia o niebezpiecznych produktach żywnościowych i paszach).

W pojedynczych przypadkach powiadomienia dotyczyły m. in. stwierdzenia obecności glikolu monoetylenowego w chlebie, skażenia węglowodorami małej chłodzonych, zmian organoleptycznych w koktajlu krewetkowym.

Obecność pestycydów w żywności była przedmiotem 5 powiadomień w systemie (herbata czarna granulowana, marchew świeża, winogrona, pomidory świeże).

Zagrożeń fizycznych dotyczyły 3 powiadomienia. Stwierdzono obecność fragmentów szkła, odłamków plastiku, złuszczenie i ścieranie powłoki pokrytej cyną, w takich produktach jak: bułeczka mleczna, ręczna maszynka do mielenia mięsa, chrupki zbożowe.

Przyczyną skierowania 12 powiadomień było zagrożenie mikrobiologiczne (w 8 przypadkach stwierdzono zanieczyszczenie pałeczkami Salmonella, w 1 przypadku Listeria monocytogenes, Escherichia coli, Campylobacter, paciorkowcami kałowymi i bakteriami z grupy coli). Dotyczyło to takich produktów jak: bazylia suszona, czekolada, kiełbasa wieprzowo-wołowa, mielonka z indykiem, mięso drobiowe, ślimaki, tatar wołowy, tuszki z kurcząt, grzyby Enoki, pieczarka świeża, ser, woda źródłana.

Z powodu zagrożenia biologicznego zgłoszono 1 powiadomienie wobec stwierdzenia żywych i martwych larw owadów i ich pozostałości oraz obecności pleśni w migdałach.

W ramach systemu RASFF przesłano 4 powiadomienia alarmowe/informacyjne wystawione przez 4 Państwowych Powiatowych Inspektorów Sanitarnych woj. wielkopolskiego.

Dotyczyły one takich produktów i zagrożeń jak:

- krakersy mix solone - Pub (przekroczenie limitu obecności mykotoksyn - Deoksyniwalenolu DON),
- kubek 6531 (przekroczenie limitu migracji formaldehydu),
- szklanki „I love you” (przekroczenie poziomu migracji ołowiu i kadmu),
- suplement diety Erotus (obecność niezadeklarowanej substancji - dimetylotiosyldenafilu i dimetylosyldenafilu).

Pozostałe zakwestionowane próbki żywności lub materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością nie spełniały kryteriów kwalifikujących je do przesłania w ramach systemu.

Na podstawie oceny ryzyka podejmowano działania zapewniające wyeliminowanie zagrożenia. Monitorowano wycofywanie produktów z rynku, a w razie konieczności wydawano decyzje nakazujące, podejmowano również działania wyjaśniające i zaradcze, stosownie do stanu faktycznego.

W ramach monitorowania produktów zgłaszanych do systemu RASFF na bieżąco śledzono powiadomienia umieszczane na stronach internetowych RASFF WINDOW.

VIII.6. Jakość zdrowotna przedmiotów użytku

Tab. 8. Nadzór nad produkcją i obrotem przedmiotów użytku

Grupa obiektów	Liczba				
	obiektów wg ewidencji	obiektów skontrolowanych	kontroli	pobranych próbek	zdyskwalifikowanych próbek
1. Zakłady produkujące i konfekcjonujące kosmetyki	25	19	22	1	-
2. Zakłady produkcji kosmetyków (bez konfekcjonowania)	-	-	-	-	-
3. Zakłady konfekcjonujące kosmetyki (bez produkcji)	6	5	5	-	-
4. Obiekty obrotu kosmetykami	231	152	251	88	-
5. Wytwórnice materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością	93	44	61	1	-
6. Miejsca obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością	306	103	243	133	3
Razem	661	323	582	223	3

VIII.6.1. Kosmetyki

W woj. wielkopolskim w 2014 roku działalność prowadziło 25 zakładów produkujących i konfekcjonujących kosmetyki. Na szczególną uwagę zasługują przede wszystkim:

- NIVEA Polska sp. z o.o. Grupa Beiersdorf - producent kosmetyków do ciała (balsamy, mleczka, kremy do rąk), dezodorantów,
- Przedsiębiorstwo Chemii Gospodarczej „Pollena” S.A. Ostrzeszów - producent środków czystości, środków do prania i higieny intymnej,
- Przedsiębiorstwo Produkcyjno-Usługowo-Handlowe „Polin” - producent chemii gospodarczej i kosmetyków (szamponów, mydeł w płynie, płynów do kąpieli),
- Bio Cosmetic Sweden sp. z o.o. - producent kosmetyków do kąpieli, pielęgnacji włosów, dezodorantów deo-roll-on, mydeł w płynie, kremów do rąk,
- Ziolołek - producent kosmetyków, leków wspomagających i suplementów diety,
- Inter-Fragrances - producent preparatów do pielęgnacji włosów.

W 2014 roku skontrolowano 19 zakładów produkujących i konfekcjonujących kosmetyki.

W trakcie kontroli obiektów oceniano przede wszystkim warunki produkcji (w 16 obiektach), zgodność dokumentacji kosmetyków (w 14 zakładach) oraz oznakowanie opakowań jednostkowych z wymaganiami zawartymi w obowiązujących przepisach prawnych (w 17 obiektach). W 1 skontrolowanym zakładzie stwierdzono uchybienia w dokumentacji, a w 2 obiektach produkujących i konfekcjonujących kosmetyki odnotowano błędy w oznakowaniu opakowań jednostkowych kosmetyków. Stwierdzone nieprawidłowości dotyczyły niespełnienia wymagań Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1223/2009 z dnia 30 listopada 2009 r. dotyczącego produktów kosmetycznych.

W 2014 roku skontrolowano 5 zakładów konfekcjonujących kosmetyki (bez produkcji) spośród 6 obiektów znajdujących się w ewidencji. W trakcie kontroli dokonano oceny w zakresie: warunków konfekcjonowania, dokumentacji i oznakowania opakowań jednostkowych kosmetyków - nieprawidłowości nie stwierdzono.

Rys. 22. Wytwórnia kosmetyków



W 2014 roku nie odnotowano obiektów niespełniających wymagań w zakresie warunków produkcji.

Skontrolowano także 152 z 231 zarejestrowanych obiektów obrotu kosmetykami (sklepy i hurtownie). W trakcie kontroli szczególną uwagę zwracano na warunki sanitarno-higieniczne obiektów, zgodność oznakowania opakowań jednostkowych z wymaganiami zawartymi w obowiązujących przepisach prawnych oraz możliwość występowania w obrocie niedozwolonych kosmetyków zgłoszonych w systemie RAPEX (Europejski System Wczesnego Ostrzegania o Produktach Niebezpiecznych).

Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości w zakresie znakowania opakowań jednostkowych kosmetyków to: