

prawidłowych warunków magazynowania i segregacji środków spożywczych oraz zachowanie higieny sprzedaży.

Zastrzeżenia higieniczne częściej dotyczyły małych sklepów.

Stwierdzane uchybienia w grupie sklepów spożywczych to:

- nieprawidłowy stan techniczny podłóg, ścian, sufitów, okien lub drzwi,
- oferowanie do sprzedaży przeterminowanych środków spożywczych,
- sprzedaż środków spożywczych bez oznakowań lub niewłaściwie oznakowanych,
- przechowywanie żywności nietrwałej poza urządzeniami chłodniczymi, a produktów nieopakowanych w sposób narażający na zanieczyszczenie,
- obecność gryzoni i innych żywych lub martwych szkodników żywnościowych (nieodstateczne zabezpieczenie zakładów przed szkodnikami),
- nieprawidłowe technicznie oraz utrzymane niehigienicznie pomieszczenia socjalne,
- zatrudnianie osób bez aktualnych orzeczeń lekarskich.

W ciągu roku w sklepach spożywczych przeprowadzono 11624 kontrole sanitarne, wydano 1314 decyzji administracyjnych, z których 31 dotyczyło wstrzymania działalności (głównie za stwierdzenie obecności gryzoni, czy rozszerzenie działalności bez zgody Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego), a 33 zakazu wprowadzania do obrotu środka spożywczego. Decyzje administracyjne wydawane na sklepy dotyczyły m.in. zapewnienia bieżącej ciepłej i zimnej wody, doprowadzenia do właściwego stanu sanitarnego brudnych ścian, zniszczonych posadzek, opracowania instrukcji dobrych praktyk higienicznych, zapewnienia prawidłowych warunków sprzedaży środków spożywczych nieopakowanych, mycia rąk i drobnego sprzętu, zapewnienia skutecznej wentylacji i zabezpieczenia przed szkodnikami.

Każda decyzja administracyjna wydawana w związku ze stwierdzeniem nieprawidłowości higieniczno - porządkowych, we wszystkich grupach obiektów, była związana z obciążeniem podmiotów gospodarczych kosztami przeprowadzonych kontroli.

W ponad 12059 (88%) ewidencjonowanych sklepów spożywczych zostały opracowane i wdrożone procedury i instrukcje dobrej praktyki higienicznej, natomiast w 2909 sklepach (21,2%) kontrolę wewnętrzną prowadzono w oparciu o zasady systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli HACCP. Z grupy sklepów posiadających wdrożony system HACCP - 7,0% (205 obiektów) stanowiły hiper - i supermarkety. W trakcie kontroli stwierdzano jednak, iż występowały nieprawidłowości związane z niesystematycznym prowadzeniem zapisów potwierdzających wykonywanie czynności określonych w instrukcjach i procedurach.

W konsekwencji nieprzestrzegania wymagań dotyczących zachowania czystości i porządku oraz higieny sprzedaży nałożono 1049 mandatów na sumę 195570 zł. Do badań laboratoryjnych pobrano w sklepach 4193 próbki środków spożywczych, z których 326 (7,8%) zostało zakwestionowanych.

VIII.2.2. Kioski spożywcze

Kioski spożywcze to grupa zakładów, która w 2011 roku wykazała znaczne zwiększenie wskaźnika obiektów niezgodnych. Spośród 1087 ewidencjonowanych kiosków spożywczych skontrolowano 510 przeprowadzając w nich 665 kontroli sanitarnych. Klasyfikację sanitarną przeprowadzono w 288 kioskach. W jej wyniku 27 kiosków spożywczych (9,4%) oceniono jako niezgodne z wymaganiami (w 2010 roku - 2,1%).

Odnotowywane nieprawidłowości to:

- brak wystarczającej liczby urządzeń chłodniczych, co wiązało się z nieprawidłowym przechowywaniem nietrwałych środków spożywczych,
- brak bieżącej ciepłej wody oraz podłączenia do kanalizacji,
- zatrudnianie personelu bez aktualnych badań lekarskich,
- oferowanie do sprzedaży artykułów spożywczych o niewłaściwej jakości zdrowotnej lub nieprawidłowo oznakowanych (jaja, mięso i przetwory).

Często odnotowywano również ogólnie zły stan techniczny kiosków - uszkodzone podłogi, brudne ściany. Również w tej grupie zakładów odnotowano poprawę pod względem stopnia wdrażania zasad GHP (opracowanie instrukcji i prowadzenie zapisów z kontroli wewnętrznej). Wśród ewidencjonowanych obiektów 919 (84,5%) posiada wdrożone zasady dobrej praktyki higienicznej.

Stwierdzone w trakcie kontroli uchybienia dotyczące stanu sanitarnego kiosków spowodowały wydanie 38 decyzji administracyjnych, w tym w 5 kioskach były to decyzje wstrzymania działalności. Decyzje dotyczyły m.in. zapewnienia bieżącej ciepłej wody oraz podłączenia zakładu do kanalizacji, a także zapewnienia prawidłowych warunków mycia rąk i drobnego sprzętu.

VIII.2.3. Magazyny hurtowe

Nadzorem sanitarnym objęto 1032 magazyny hurtowe, spośród których skontrolowano 773 zakłady.

Zrealizowano 1229 kontroli sanitarnych, w tym 589 kontroli kompleksowych połączonych z oceną zakładów. Ocenę zakładu niezgodnego z wymaganiami otrzymało 20 (3,4%) magazynów (w 2010 roku - 2,4%).

Najczęściej występujące nieprawidłowości to:

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

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami porządkowymi nałożono 33 mandaty na sumę 7150 zł.

Rys. 6. Hurtownia



W celu poprawy stanu sanitarnego wydano 110 decyzji administracyjnych, które dotyczyły głównie poprawy warunków technicznych w zakładach. Ze względu na istotne zagrożenia dla bezpieczeństwa żywności w 2 magazynach wstrzymano działalność handlową. Ponadto w 4 przypadkach, na skutek występujących nieprawidłowości, zastosowano działanie represyjne w postaci kary pieniężnej nałożonej przez Wielkopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego.

VIII.2.4. Targowiska

Targowiska, jako miejsca prowadzenia handlu nie były przedmiotem oceny pionu Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku. Prowadzony był jednak nadzór nad obiektami usytuowanymi na targowiskach (sklepy i kioski spożywcze, zakłady gastronomiczne, stragany z żywnością, obiekty ruchome), które traktowane były jako odrębne podmioty gospodarcze prowadzące samodzielną działalność.

W rejestrach zakładów znajdowało się m.in. 125 kiosków na targowiskach sprzedających mięso, spośród których na 42 ocenionych - 10 (23,8%) uznano za niezgodne z wymaganiami. W tych miejscach handlu zarejestrowano także 229 kiosków sprzedających inne środki spożywcze, 43 z nich oceniono w wyniku czego 12 (27,9%) uznano za niezgodne z wymaganiami.

Na targowiskach prowadzono m.in. kontrole w zakresie prawidłowości sprzedaży grzybów. Obrót grzybami i przetworami grzybowymi w większości przypadków prowadzony był prawidłowo, nie stwierdzono nieprawidłowości dotyczących znakowania grzybów suszonych opakowanych, przetworów grzybowych oraz warunków ich przechowywania i sprzedaży.

VIII.2.5. Piekarnie

Nadzorem sanitarnym objęto 538 zakładów, w których przeprowadzono 823 kontrole sanitarne. Wskaźnik obiektów niezgodnych wyniósł 3,4 (w 2010 roku - 4,7). Z przeprowadzonych ocen sanitarnych wynika, że w dalszym ciągu w piekarniach powtarzają się takie nieprawidłowości jak:

- niefunkcjonalność i zły stan techniczny pomieszczeń,
- zły stan techniczny maszyn i urządzeń,
- 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.

Kontrole interwencyjne (19) prowadzone były głównie w związku ze skargami konsumentów na jakość produktów, a także na niewłaściwy stan sanitarny w zakładach. Część informacji podanych przez konsumentów w trakcie kontroli potwierdziła się.

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 wydano 204 decyzje administracyjne zobowiązujące właścicieli obiektów do poprawy stanu sanitarno - technicznego, m.in. do naprawy posadzek, ścian i sufitów, prawidłowego zabezpieczenia zakładu przed dostępem szkodników, poprawy wentylacji. Ponadto w drodze decyzji nakazywano opracowanie i wdrożenie w pełnym zakresie instrukcji GHP/GMP oraz systemu HACCP oraz prawidłowe znakowanie gotowego wyrobu.

Ze względu na drastyczne uchybienia sanitarne 4 zakłady zostały unieruchomione, głównie z powodu występowania gryzoni lub innych szkodników żywnościowych oraz niezachowanie czystości i porządku w czasie produkcji.

W grupie piekarni odnotowano wysoki wskaźnik zakładów posiadających wdrożone systemy zapewnienia bezpieczeństwa żywności - 527 (98,0%) obiektów posiadających wdrożone zasady GHP/GMP, w tym 398 (74,0%) zakładów z wdrożonym system HACCP.

VIII.2.6. Ciastkarnie

Nadzorem sanitarnym objęto 328 zakładów ciastkarskich, skontrolowane zostały 322 obiekty, ocenę sanitarną - niezgodną z wymaganiami - uzyskały 2 (0,6%) ciastkarnie (w 2010 roku - 0,3%).

Rys. 7. Piekarnia - ciastkarnia



Najczęściej stwierdzane niezgodności:

- ogólnie niezadowalający stan sanitarno - techniczny (brudne, zniszczone ściany),
- nieprawidłowe magazynowanie surowców, półproduktów, opakowań i wyrobów gotowych,