

- obecność szkodników żywnościowych,
- występowanie artykułów spożywczych niewłaściwej jakości lub przeterminowanych,
- zatrudnianie personelu bez aktualnych orzeczeń lekarskich.

W celu poprawy stanu sanitarnego tej grupy obiektów, po przeprowadzonych 485 kontrolach sanitarnych, wydano 52 decyzje administracyjne, w tym w 2 przypadkach zarządzono wstrzymanie działalności obiektu.

Spośród 408 próbek wyrobów pobranych w ciastkarniach zakwestionowano 48 (11,8%) - głównie w badaniu mikrobiologicznym.

VIII.2.7. Przetwórnictwo owocowo - warzywne

Nadzorem sanitarnym objęto 142 przetwórnictwo owocowo - warzywne i grzybowe, skontrolowano 133 obiekty. Ocenie sanitarnej wg arkusza oceny poddano 119 przetwórnictwa, w wyniku której 1 zakład został uznany za niezgodny z wymaganiami.

Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości w tej grupie obiektów to:

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

W grupie przetwórnictwa owocowo - warzywnych odsetek zakładów posiadających wdrożone zasady dobrych praktyk GHP/GMP wynosił 91,5%, a zasady systemu HACCP wdrożyło 76% spośród wszystkich ewidencjonowanych obiektów.

VIII.2.8. Zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego

W 2011 roku zarejestrowanych było 6400 obiektów (były to ogólnodostępne restauracje, bary, kawiarnie, bistra, puby, smażalnie, pijalnie itp.), skontrolowano 4745, a klasyfikację sanitarną przeprowadzono w 3451 zakładach. Ogółem ocenę zakładu niezgodnego z wymaganiami otrzymały 132 obiekty - 3,8% (w 2010 roku - 4,5%).

W tej grupie obiektów - 4047 zakładów stanowiły zakłady małej gastronomii, z których 2617 (64,7%) zostało skontrolowanych. Ocenę sanitarną - niezgodną z wymaganiami - uzyskało 4,6% ogółu ocenionych obiektów małej gastronomii (w 2010 roku - 5%).

Główne nieprawidłowości w zakładach żywienia zbiorowego otwartego:

- niefunkcjonalność pomieszczeń,
- złe wyposażenie i zbyt mała powierzchnia przygotowalni do wstępnej obróbki surowców,

- nieskuteczna wentylacja,
- brak dezynfekcji stosowanych naczyń wielokrotnego użycia,
- brak ciągłości łańcucha chłodniczego,
- obecność szkodników żywnościowych (insektów, gryzoni) w pomieszczeniach zakładu.

W konsekwencji przeprowadzonych 5966 kontroli sanitarnych (w tym 108 interwencyjnych) wydano 595 decyzji administracyjnych, z których 25 dotyczyło wstrzymania działalności obiektów. Za stwierdzone nieprawidłowości dotyczące stanu higienicznego zastosowano w 426 przypadkach mandaty karne na sumę 97740 zł.

W zakładach żywienia zbiorowego otwartego 73,9% (4732) obiektów posiadało wdrożone zasady dobrej praktyki higienicznej, natomiast w podgrupie zakładów małej gastronomii wskaźnik ten wynosił 74,2% (3003 obiekty). Wśród 1665 zakładów żywienia zbiorowego otwartego posiadających opracowany, wdrożony i stosowany system HACCP, 493 to zakłady małej gastronomii.

Spośród pobranych do badań 75 próbek środków spożywczych - 8 (10,7%) zostało zakwestionowanych.

VIII.2.9. Zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego

W 2011 roku nadzorowano 3002 obiekty żywienia zbiorowego typu zamkniętego (2870 obiektów w 2010 roku). W ocenie sanitarnej dyskwalifikacji uległo 1,0% zakładów (w 2010 roku - 0,8%), w tym 5,2% stołówek pracowniczych, 4,9% bufetów przy zakładach pracy, 3% stołówek na koloniach/zimowiskach, 1,6% stołówek szkolnych, 0,8% innych zakładów żywienia oraz 0,4% stołówek w przedszkolach.

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

Obiekty	2010		2011	
	Liczba ob. ocenionych	% obiektów niezgodnych	Liczba ob. ocenionych	% obiektów niezgodnych
Zakłady żywienia zbiorowego zamknięte – ogółem	1683	0,8	1582	1,0
w tym m.in.				
- stołówki pracownicze	43	0,0	38	5,2
- bufety przy zakładach pracy	51	2,0	41	4,9
- stołówki na koloniach/zimowiskach	72	2,8	66	3,0
- stołówki szkolne	432	1,2	439	1,6
- stołówki w innych zakładach żywienia	168	1,2	122	0,8
- stołówki w przedszkolach	584	0,3	559	0,4

Negatywne oceny w niektórych podgrupach spowodowały następujące uchybienia:

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

Po przeprowadzonych 2424 kontrolach sanitarnych wydano 152 decyzje administracyjne. Za stwierdzone nieprawidłowości dotyczące stanu higienicznego zastosowano w 36 przypadkach mandaty karne na sumę 8820 zł.

Rys. 8. Pomieszczenia kuchni w stołówce Szkoły Podstawowej



Spośród pobranych do badań 35 próbek - 5 (14,3%) zostało zakwestionowanych.

VIII.3. Ogólna ocena obiektów żywności i żywienia

Stan sanitarno - higieniczny obiektów żywności i żywienia nadzorowanych przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej w woj. wielkopolskim jest zróżnicowany. Działają zarówno obiekty nowoczesne jak i przestarzałe, bez możliwości poprawy funkcjonalności (zwłaszcza w miastach o zwartej zabudowie), obiekty duże (grupa 259 super i hipermarketów) oraz małe (np. wiejskie kioski i sklepy).

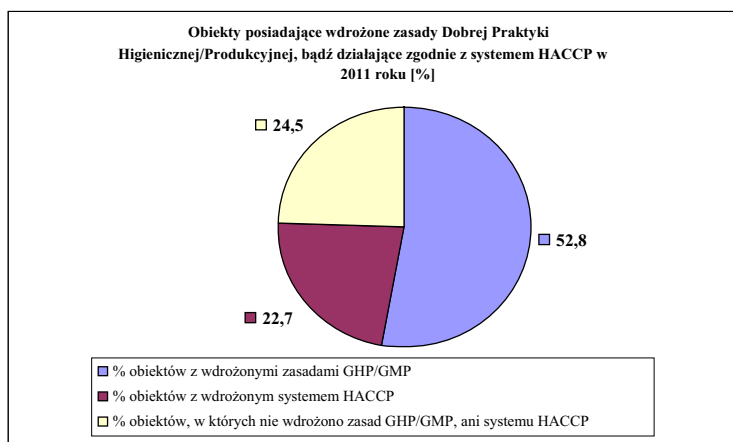
Rys. 9. Stoisko z owocami suszonymi



Stan sanitarny i techniczny obiektów żywności i żywienia ulega poprawie przede wszystkim dzięki wzrostowi świadomości i odpowiedzialności przedsiębiorców, wdrażaniu przez nich systemów jakości w zakładach (Rys. 10), a także systematycznym i konsekwentnym kontrolom prowadzonym przez pracowników Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Niektóre zakłady, szczególnie małe, mieszczące się w budynkach mieszkalnych w zwartych zabudowach miast, pozbawione są możliwości rozbudowy i modernizacji (niezbędnej z uwagi na konieczność wdrażania systemów GMP/GHP/HACCP), głównie z powodu dekapitalizacji infrastruktury oraz trudności ze sfinansowaniem tych przedsięwzięć przez właścicieli.

Rys. 10. Obiekty posiadające wdrożone zasady dobrej praktyki higienicznej/produkcyjnej, bądź działające zgodnie z systemem HACCP w roku 2011



VIII.4. Stan sanitarny środków transportu żywności

W 2011 roku w rejestrze zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej woj. wielkopolskiego znajdowały się ogółem 1882 pojazdy, z których w okresie sprawozdawczym skontrolowano 1459, a zatwierdzono 1182.

Przeprowadzono ogółem 1484 kontrole sanitarne, w tym 412 kontroli kompleksowych, w trakcie których dokonywano oceny środków transportu - w jej wyniku nie stwierdzono występowania krytycznych niezgodności dyskwalifikujących pojazdy.

W trakcie kontroli szczególną uwagę zwracano na: warunki przewozu oraz dokonywanie zapisów temperatury - szczególnie w przypadku produktów żywnościowych wymagających transportu w kontrolowanej temperaturze, stan techniczny i sanitarno - higieniczny skrzyni ładunkowej, sposób rozmieszczenia i segregację towaru, stan opakowań transportowanej żywności, zapisy z dokonanych czynności mycia i dezynfekcji, zabezpieczenie przed przypadkowym zanieczyszczeniem, higienę osobistą i stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością.

W trakcie kontroli stwierdzano bieżące uchybienia jak:

- zły stan elementów powierzchni ładunkowej pojazdów (ściany, podłogi),
- brak zapisów potwierdzających przeprowadzenie procesów mycia i dezynfekcji,
- brak zapisów wyników ze wskazań urządzenia pomiarowego (monitoring warunków termicznych przewozu),
- nie zachowywanie segregacji przewożonych grup produktów,
- brak właściwej odzieży ochronnej i nieprawidłowy stan higieny osobistej osób zatrudnionych przy przewozie.

W postępowaniu pokontrolnym zatwierdzono 1182 środki transportu, wydano 3 decyzje administracyjne, w tym 2 unieruchamiające działalność zakładu (transport żywności niezatwierdzonymi samochodami osobowymi, w bagażniku lub na siedzeniach).

Za stwierdzone nieprawidłowości: niewłaściwe warunki sanitarno - higieniczne, brak zapewnienia zgodnej z deklaracją producenta temperatury w trakcie transportu - nałożono 3 mandaty karne na kwotę 950 zł. Niezgodności te miały miejsce podczas przewozu żywności niezatwierdzonymi samochodami osobowymi, a w 1 przypadku pojazdem wpisanym do rejestru.

Rys. 11. Specjalistyczny środek transportu do sprzedaży art. mięsno - wędliniarskich



Stan sanitarny środków transportu żywności ulega poprawie. Coraz więcej przedsiębiorców świadczących usługi transportowe czy prowadzących zakłady produkujące i dystrybuujące żywność, a także zakłady żywienia zbiorowego w ramach działalności cateringowej posiada nowe środki transportu spełniające wymagania prawa żywnościowego. Za marginalne zjawisko uznać trzeba niezgodne z obowiązującym prawem dostarczanie produktów żywnościowych przez właścicieli małych obiektów samochodami osobowymi.

VIII.5. Jakość zdrowotna środków spożywczych

Laboratoria Badania Żywności i Przedmiotów Użytku Państwowej Inspekcji Sanitarnej w woj. wielkopolskim w 2011 roku zbadały ogółem 5402 próbki środków spożywczych, w tym:

- 4764 próbki krajowych środków spożywczych,
- 355 próbek środków spożywczych z Unii Europejskiej,
- 189 próbek środków spożywczych importowanych spoza Unii Europejskiej,
- 94 próbki pobrane w ramach interwencji klienta oraz w ogniskach zatruc pokarmowych.

Rys. 12. Laboratorium LBŻiPU WSSE w Poznaniu - Pracownia Aparatury Specjalnej

