

Nadzorem sanitarnym objęto również 134 miejsca obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością spośród 256 obiektów ewidencjonowanych.

W trakcie kontroli zwracano szczególną uwagę na posiadanie przez przedsiębiorców pisemnej deklaracji towarów stwierdzającej, iż spełniają one wymagania przepisów mających wobec nich zastosowanie, w myśl art. 16 rozporządzenia (WE) 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. W przypadku sklepów i hurtowni również nie stwierdzono obiektów niezgodnych.

W roku 2011 w woj. wielkopolskim w ramach nadzoru nad zakładami produkcji i specjalistycznymi obiektami obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością pobrano do badań z tych obiektów 96 próbek. Ogólna liczba próbek z tej grupy zbadanych w Laboratorium WSSE w Poznaniu wyniosła 155. Wymagań nie spełniały 3 próbki wyrobów do kontaktu z żywnością (wszystkie pochodzące z Chin). Zostały zakwestionowane 2 próbki czajników elektrycznych bezprzewodowych, w których stwierdzono niewłaściwe cechy organoleptyczne wody po zagotowaniu (obcy zapach i smak) oraz 1 próbka kubków ceramicznych z nadrukiem w obszarze obrzeża ze względu na przekroczone limity migracji ołowiu (w tym przypadku zgłoszono powiadomienie do systemu RASFF).

Dane dotyczące ogólnej liczby próbek materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością zbadanych w Laboratorium Badania Żywności i Przedmiotów Użytku Wojewódzkiej Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej w Poznaniu, pobranych we wszystkich grupach obiektów w latach 2010 - 2011 przedstawia tabela 9.

Tab. 9. Jakość zdrowotna materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością w latach 2010 - 2011

Rok	Liczba próbek zbadanych	w tym		% kwest. ogółem	w tym	
		krajowe	import		krajowe	import
2010	154	64	90	5,8	1,9	3,9
2011	155	39	116	1,9	0,0	2,6

Przeprowadzono wiele działań wyjaśniających w miejscach obrotu związanych z licznymi powiadomieniami przekazanymi w systemie RASFF dotyczącymi kwestionowanych materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Rys. 20. Importowane wyroby do kontaktu z żywnością będące przedmiotem powiadomień w systemie RASFF



VIII.7. Ocena sposobu żywienia

W zakresie oceny jakości żywienia w roku 2011 dokonano analizy 818 jadłospisów i 77 zestawień dekadowych w 883 obiektach. Większość ocenionych jadłospisów była zgodna z zasadami racjonalnego żywienia, jednak w 133 przypadkach zostały one ocenione jako nieprawidłowe.

Ocenie poddane zostały przede wszystkim takie elementy jak: liczba posiłków oferowanych w ciągu dnia, liczba posiłków, w których występują produkty dostarczające białko zwierzęce, częstotliwość spożywania mleka i jego przetworów, warzyw i owoców, surówek oraz pieczywa razowego, kasz i nasion roślin strączkowych.

Stwierdzono m. in. następujące nieprawidłowości:

- niski udział surowych warzyw i owoców,
- małe urozmaicenie w doborze produktów i sposobie przyrządzania potraw (np. niewystarczający udział ryb i jaj),
- mało zróżnicowane pod względem smakowym i kolorystycznym zestawy posiłków,
- zbyt duży udział w posiłkach słodczy (np. jako dodatek do chleba stosowanie nutelli),
- niska podaż w głównych posiłkach produktów stanowiących źródło pełnowartościowego białka zwierzęcego,
- niewystarczająca ilość mleka i jego przetworów,
- niski udział produktów o wysokiej zawartości węglowodanów złożonych, produktów wysokobłonnikowych, tj. pieczywa ciemnego, kasz, strączkowych suchych,
- włączanie do diety produktów o niższej wartości odżywczej (mielonka, wątrobianka, salceson, parówka, pasztet - dotyczy zawartości białka pełnowartościowego),
- występowanie w jadłospisach dań ciężkostrawnych, przyrządzonych z dużą ilością tłuszczu.

W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości przekazywano odpowiednie zalecenia i udzielano instruktażu dotyczącego układania jadłospisów.