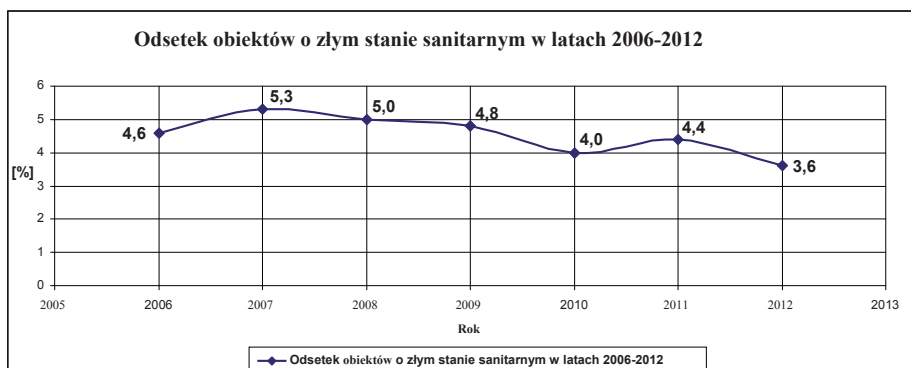


Ponadto prowadzono nadzór nad 272 obiektami produkcji, konfekcjonowania i obrotu kosmetykami, w tym nad 29 zakładami produkcyjnymi, w których dokonywano oceny warunków produkcji, dokumentacji i znakowania opakowań jednostkowych kosmetyków.

Rys. 2. Stan sanitarny obiektów żywności i żywienia wyrażony odsetkiem zakładów złych w latach 2006-2012



W 2012 roku nastąpiło zmniejszenie odsetka obiektów żywnościowo-żywieniowych niezgodnych z wymaganiami, wyniósł on 3,6 (w 2011 roku – 4,4). Wskaźnik obiektów niezgodnych w latach 2006-2012 ustabilizował się na niskim poziomie i wahał się w granicach od 5,3 w 2007 roku do 3,6 w roku 2012 (Rys. 2).

Stan sanitarny nadzorowanych obiektów oceniany był przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej zgodnie z jednolitymi procedurami urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością uwzględniającymi przepisy w zakresie wymagań higienicznych.

Rys. 3. Pomieszczenia zakładu małej gastronomii



Wymagania prawa żywnościowego określają, że przedsiębiorcy branży spożywczej są zobowiązani do zapewnienia bezpieczeństwa produkowanej i wprowadzanej do obrotu żywności, poprzez stosowanie zasad dobrej praktyki higienicznej (GHP), dobrej praktyki produkcyjnej (GMP) oraz wdrożenie i utrzymywanie kontroli wewnętrznej w zakładach

w oparciu o zasady systemu HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points - Analiza Zagrożeń i Krytyczne Punkty Kontroli). Z porównania różnych rodzajów obiektów wynika,

że najgorszy stan sanitarny utrzymuje się, z pewnymi odchyleniami, w tych samych grupach zakładów.

Tab. 1. Stan sanitarny obiektów żywności, żywienia i przedmiotów użytku oraz środków transportu w latach 2011-2012

Nr w Mz-48	Rodzaj obiektów	% obiektów o złym stanie sanitarnym		Różnica (wzrost lub spadek %)*
		2011	2012	
01	Wytwórnice lodów	2,0	0,0	-2,0
02	Automaty do lodów	1,0	1,0	0,0
03	Wytwórnice tłuszczów roślinnych i mieszanin tłuszczów zwierzęcych z roślinnymi	0,0	0,0	0,0
04	Piekarnie	3,4	4,0	0,6
05	Ciastkarnie	0,6	1,7	1,1
06	Przetwórnice owocowo-warzywne i grzybowe	0,8	0,0	-0,8
07	Browary i słodownie	0,0	0,0	0,0
08	Wytwórnice napojów bezalkoholowych i rozlewnie piwa	0,0	0,0	0,0
09	Wytwórnice naturalnych wód mineralnych, wód źródłanych i stołowych	0,0	0,0	0,0
10	Zakłady garmażeryjne	2,2	2,3	0,1
11	Zakłady przemysłu zbożowo-młynarskiego	7,1	0,0	-7,1
12	Wytwórnice makaronów	0,0	0,0	0,0
13	Wytwórnice wyrobów cukierniczych	3,3	0,0	-3,3
14	Wytwórnice koncentratów spożywczych	2,4	0,0	-2,4
15	Wytwórnice octu, majonezu i musztardy	0,0	0,0	0,0
16	Wytwórnice chrupków, chipsów i prażynek	12,5	0,0	-12,5
17	Wytwórnice suplementów diety	0,0	0,0	0,0
18	Wytwórnice środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego	0,0	0,0	0,0
19	Wytwórnice substancji dodatkowych	0,0	0,0	0,0
20	Cukrownie	0,0	0,0	0,0
21	Inne wytwórnice żywności	0,7	2,2	1,5
22	Sklepy spożywcze	6,7	4,8	-1,9
23	Kioski spożywcze	9,4	2,5	-6,9
24	Magazyny hurtowe	3,4	2,9	-0,5
25	Obiekty ruchome i tymczasowe	4,8	2,0	-2,8
26	Środki transportu żywności	0,0	0,5	0,5
27	Inne obiekty obrotu żywnością	2,4	3,8	1,4
28	Zakłady żywienia zbiorowego otwarte	3,8	3,3	-0,5
28a	Zakłady małej gastronomii	4,6	3,9	-0,7
29	Zakłady żywienia zbiorowego zamknięte	1,0	0,8	-0,2
30	Razem (obiekty żywności i żywienia)	4,5	3,6	-0,9
31	Wytwórnice materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością	0,0	0,0	0,0
32	Miejsca obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością	0,0	0,0	0,0
33	Razem (obiekty przedmiotów użytku)	0,0	0,0	0,0
34	O g ó ł e m - obiekty objęte nadzorem	4,4	3,6	-0,8

*Różnica „-1,0” wskazuje na 1% poprawę stanu sanitarnego, a „1,0” na pogorszenie stanu sanitarnego o 1%.

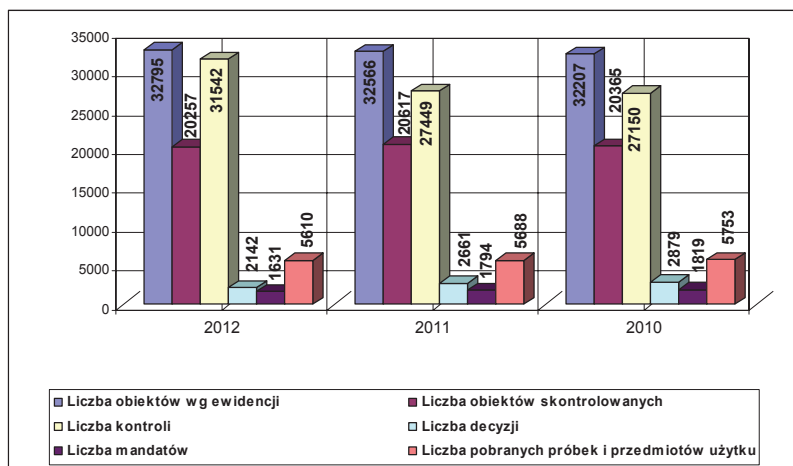
Zestawienie podstawowych wskaźników działalności nadzorowej w latach 2010-2012 przedstawia tabela nr 2 oraz rysunek 4.

Tab. 2. Podstawowe wskaźniki działalności nadzorowej w latach 2010-2012

Rodzaj danych	2010	2011	2012
Liczba obiektów wg ewidencji	32207	32566	32795
% obiektów z wdrożonymi zasadami GHP/GMP*	74,0	75,5	78,5
% obiektów z wdrożonym systemem HACCP*	19,8	22,7	24,6
Liczba obiektów skontrolowanych	20365	20617	20257
% obiektów ocenionych*	43,0	42,8	39,8
Liczba kontroli	27150	27449	31542
Wskaźnik częstotliwości	0,84	0,84	0,96
Liczba decyzji	2879	2661	2142
Liczba decyzji wstrzymania działalności	105	89	90
Liczba mandatów	1819	1794	1631
Wysokość średniego mandatu / zł /	198	202	211
Liczba wniosków do sądu	3	1	0
Liczba wniosków o nałożenie kar pieniężnych	36	43	62
Liczba wniosków o odroczenie kary	4,0	4,4	3,6
Odsetek obiektów złych – ogółem	5753	5688	5610
Liczba pobranych próbek żywności i przedm. użytku	10,1	8,5	8,9
Odsetek próbek kwestionowanych			

* - w odniesieniu do obiektów wg ewidencji

Rys. 4. Najważniejsze wskaźniki nadzorowe w latach 2010-2012



VIII.2. Najczęściej stwierdzane uchybienia w najbardziej znaczących grupach obiektów

VIII.2.1. Sklepy spożywcze

W 2012 roku zarejestrowanych było 13650 sklepów spożywczych, z których skontrolowano 8573 (62,8%), wskaźnik obiektów niezgodnych wyniósł 5,3 (w 2011 roku – 6,7). Sklepy spożywcze to wciąż największa grupa nadzorowanych zakładów stanowiąca 41,6% ogółu obiektów wg ewidencji.

Rys. 5. Stoisko z żywnością ekologiczną



Stan techniczny i porządkowy sklepów spożywczych jest zróżnicowany. Istnieją nowe, duże sklepy, dobrze oceniane pod względem wyposażenia sal sprzedaży. Jednak nawet w takich obiektach zdarzały się przypadki sprzedaży artykułów spożywczych o niewłaściwej jakości zdrowotnej, czy obecności szkodników żywnościowych w magazynach. W wielu sklepach

brak jest dostatecznej powierzchni magazynowej, co uniemożliwiło zapewnienie prawidłowych warunków przechowywania i segregacji środków spożywczych.

Zastrzeżenia higieniczne częściej dotyczyły małych sklepów.

Stwierdzane uchybienia w grupie sklepów spożywczych to:

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

Rys. 6. Przykłady uchybień higienicznych stwierdzanych w sklepach spożywczych



W 2012 roku w grupie sklepów spożywczych przeprowadzono 13771 kontroli sanitarnych, wydano 979 decyzji administracyjnych, z których 18 dotyczyło wstrzymania działalności sklepu, a 31 zakazu wprowadzania do obrotu środka spożywczego. Decyzje administracyjne wydane na sklepy dotyczyły m.in. zapewnienia bieżącej ciepłej i zimnej wody, 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 skutecznej wentylacji i zabezpieczenia przed szkodnikami, a także opracowania instrukcji dobrych praktyk higienicznych.

Każda decyzja administracyjna 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.

Uzyskane dane wskazują na postęp we wdrażaniu systemów zapewnienia bezpieczeństwa żywności. W ponad 90% (12320) ewidencjonowanych sklepów spożywczych zostały opracowane i wdrożone procedury i instrukcje dobrej praktyki higienicznej, natomiast w 3320 (24,3%) wdrożono zasady systemu HACCP. W grupie sklepów posiadających wdrożony system analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli HACCP - 7,5% (249 obiektów) stanowiły hiper- i supermarkety.

Za nieprzestrzeganie wymagań dotyczących zachowania czystości i porządku oraz higieny sprzedaży nałożono 887 mandatów na sumę 168350 zł.

Do badań laboratoryjnych pobrano w sklepach 3876 próbek środków spożywczych, z których 318 (8,2%) zostało zakwestionowanych.

VIII.2.2. Kioski spożywcze

Spośród 1026 ewidencjonowanych kiosków spożywczych skontrolowano 463, przeprowadzając w nich 527 kontroli sanitarnych. Ocenę sanitarną wykonano w 236 kioskach, 6 (2,5%) oceniono jako niezgodnych z wymaganiami (w 2011 roku – 9,4%).

Wykazywane nieprawidłowości to:

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

Zastrzeżenia budził również ogólnie zły stan techniczny kiosków – brudne ściany, uszkodzone podłogi. Odnotowano jednak postęp pod względem wdrażania zasad GHP (opracowanie instrukcji i prowadzenie zapisów z kontroli wewnętrznej). Wśród ewidencjonowanych obiektów 900 (87,7%) posiada wdrożone zasady dobrej praktyki higienicznej, w tym 13 kiosków (1,3%) stosuje zasady systemu HACCP.

Stwierdzone uchybienia podczas kontroli dotyczące stanu sanitarnego kiosków spowodowały wydanie 38 decyzji administracyjnych, w tym w 3 kioskach wstrzymano działalność. 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

Rys. 7. Hurtownia



Nadzorem sanitarnym objęto 1060 magazynów hurtowych, spośród których skontrolowano 723 zakłady. Zrealizowano 1352 kontrole sanitarne w tym 519 kontroli kompleksowych połączonych z oceną zakładów. Ocenę zakładu niezgodnego z wymaganiami otrzymało 15 (2,9%) magazynów (w 2011 roku – 3,4%).

Najczęściej występujące nieprawidłowości to:

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

Za stwierdzone nieprawidłowości nałożono 44 mandaty na sumę 11900 zł.

W celu poprawy stanu sanitarnego wydano 85 decyzji administracyjnych, które dotyczyły głównie poprawy warunków technicznych w zakładach. Ze względu na istotne zagrożenia dla bezpieczeństwa żywności, w tym prowadzenie działalności bez uzyskania zatwierdzenia, w 9 magazynach wstrzymano działalność handlową.

W 9 przypadkach, na skutek występujących nieprawidłowości, zastosowano działanie represyjne w postaci kary pieniężnej nałożonej przez Wielkopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego. Działania te były spowodowane m.in. prowadzeniem hurtowej sprzedaży soli przemysłowej jako soli spożywczej w niezatwierdzonych zakładach.

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 traktowano jako odrębne podmioty gospodarcze prowadzące samodzielną działalność.

W rejestrach zakładów znajdowało się m.in. 116 kiosków na targowiskach sprzedających mięso, spośród których oceniono 39 (wszystkie zostały uznane za zgodne z wymaganiami). W tych miejscach handlu zarejestrowano także 205 kiosków sprzedających inne środki spożywcze, 58 z nich oceniono, jedynie 2 (3,4%) 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, znakowanie grzybów suszonych opakowanych, przetworów grzybowych oraz warunków ich przechowywania i sprzedaży nie budziło zastrzeżeń.

VIII.2.5. Piekarnie

Nadzorem sanitarnym objęto 522 zakłady, w których przeprowadzono 1403 kontrole sanitarne. Wskaźnik obiektów niezgodnych wyniósł 4,0 (w 2011 roku – 3,4).

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.

Liczne kontrole interwencyjne (427) prowadzone były głównie w związku z monitorowaniem wycofywania soli wypadowej z zakładów, a także w związku ze skargami konsumentów na jakość produktów lub na niewłaściwy stan sanitarny w zakładach. Część informacji przekazanych 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 celu poprawy warunków w piekarniach wydano 131 decyzji administracyjnych zobowiązujących właścicieli obiektów do poprawy stanu sanitarno-technicznego, m.in. do naprawy posadzek, ścian i sufitów, poprawy wentylacji, prawidłowego zabezpieczenia zakładu przez dostępem szkodników. W drodze decyzji nakazywano również opracowanie i wdrożenie w pełnym zakresie instrukcji GHP/GMP oraz systemu HACCP, a także prawidłowe znakowanie gotowego wyrobu.

Unieruchomionych zostało 8 zakładów, głównie z powodu występowania gryzoni lub innych szkodników żywnościowych (owady) oraz niezachowanie czystości, porządku w pomieszczeniach i higieny w procesie produkcji.

W grupie piekarń odnotowano postęp w zakresie opracowania i wdrażania dokumentacji systemów zapewnienia bezpieczeństwa żywności, 514 obiektów posiada wdrożone zasady GHP/GMP, w tym 399 zakładów wdrożyło system HACCP.

VIII.2.6. Ciastkarnie.

Nadzorem sanitarnym objęto 328 zakładów ciastkarskich, skontrolowanych zostało 315 obiektów, ocenę sanitarną - niezgodną z wymaganiami – uzyskało 5 (1,7%) ciastkarni, w 2011 roku tylko 2 (0,6%).

Rys. 8. Ciastkarnia - deserownia



Najczęściej odnotowywane niezgodności:

- nieprawidłowe magazynowanie surowców, półproduktów, opakowań i wyrobów gotowych,
- ogólnie niezadowalający stan sanitarno-techniczny (brudne, zniszczone ściany),
- 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 652 kontrolach sanitarnych, wydano 63 decyzje administracyjne, w tym w 1 przypadku zarządzono wstrzymanie działalności obiektu. Znaczna liczba kontroli związana była z monitorowaniem wycofywania z zakładów soli wypadowej i zanieczyszczonego suszu jajecznego.

W grupie ciastkarń nałożono 32 mandaty na sumę 8100 zł. Powyższe sankcje zastosowano ze względu na złe warunki higieniczne stwierdzone w zakładach m.in. ogólny nieporządek, brudny sprzęt i urządzenia zakładu, niezachowanie higieny produkcji, wykorzystywanie do produkcji surowców po upływie terminu przydatności do spożycia, obecność szkodników.

Spośród 431 próbek wyrobów pobranych w ciastkarniach zakwestionowano 26 (6 %) – głównie w badaniu mikrobiologicznym.

VIII.2.7. Przetwórnice owocowo-warzywne

Nadzorem sanitarnym objęto 144 przetwórnice owocowo-warzywne i grzybowe, skontrolowano 132 obiekty. Ocenie sanitarnej (wg arkusza oceny) poddano 112 przetwórni, w wyniku której wszystkie zakłady zostały uznane za zgodne 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 przetwórni owocowo-warzynywnych odsetek zakładów posiadających wdrożone zasady dobrych praktyk GHP/GMP wynosił 95,1%, a zasady systemu HACCP wdrożyło 77,8% spośród wszystkich ewidencjonowanych obiektów.

VIII.2.8. Zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego

W 2012 roku nadzorowano 6488 obiektów (m.in. ogólnodostępne restauracje, bary, kawiarnie, bistra, puby, smażalnie, pijalnie itp.), skontrolowano 4477, a ocenę sanitarną przeprowadzono w 3088 zakładach. Ogółem ocenę zakładu niezgodnego z wymaganiami otrzymały 102 obiekty - 3,3% (w 2011 roku - 3,8%).

W tej grupie obiektów - 3803 stanowiły zakłady małej gastronomii, z których 2518 (66,2%) zostało skontrolowanych. Ocenę sanitarną - niezgodną z wymaganiami - uzyskało 3,9% ogółu ocenionych zakładów małej gastronomii (w 2011 roku - 4,6%).

Główne nieprawidłowości w zakładach żywienia zbiorowego otwartego:

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

W zakładach żywienia zbiorowego otwartego 78,4% (5084) obiektów posiadało wdrożone zasady dobrej praktyki higienicznej, natomiast w podgrupie zakładów małej gastronomii wskaźnik ten wynosił 77,4% (2945 obiektów). Wśród 1727 zakładów żywienia zbiorowego otwartego posiadających wdrożony system HACCP, 560 to zakłady małej gastronomii.

Rys. 9. Pomieszczenie kuchni restauracji



W efekcie przeprowadzonych 7081 kontroli sanitarnych wydano 538 decyzji administracyjnych (w 26 przypadkach decyzje wstrzymania działalności w tym m.in. za wprowadzanie do obrotu tzw. dopalaczy). Za stwierdzone nieprawidłowości dotyczące stanu higienicznego zastosowano w 386 przypadkach mandaty karne na sumę 88250 zł.

Rys. 10. Przykłady stwierdzanych uchybień higienicznych w zakładach żywienia



Spośród pobranych do badań 76 próbek środków spożywczych - 10 (13,2%) zostało zakwestionowanych.