

VIII.2.9. Zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego

W 2012 roku nadzorem objęto 3171 obiektów żywienia zbiorowego typu zamkniętego (3002 obiekty w 2011 roku). W ocenie sanitarnej dyskwalifikacji uległo 0,8% zakładów (w 2011 roku – 1 %), w tym 5,1% stołówek pracowniczych, 2,1% bufetów przy zakładach pracy, 2,4% stołówek w domachczasowych, 0,5% stołówek szkolnych, 2,5% innych zakładów żywienia oraz 0,2% stołówek w przedszkolach.

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

Obiekty	2011		2012	
	Liczba obiektów ocenionych	% obiektów niezgodnych	Liczba obiektów ocenionych	% obiektów niezgodnych
Zakłady żywienia zbiorowego zamknięte – ogółem	1582	1,0	1584	0,8
w tym m.in.				
- stołówki pracownicze	38	5,2	39	5,1
-stołówki w innych zakładach żywienia	122	0,8	118	2,5
- stołówki w domachczasowych	41	0,0	41	2,4
- bufety przy zakładach pracy	41	4,9	48	2,1
- stołówki szkolne	439	1,6	443	0,5
- stołówki w przedszkolach	559	0,4	564	0,2

Negatywne oceny w niektórych podgrupach zostały spowodowane następującymi uchybieniami:

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

Przeprowadzono 2405 kontroli sanitarnych - wydano 150 decyzji administracyjnych.

Rys. 11. Stacjonarny harcerski obóz pod namiotami – jadalnia



Spośród pobranych do badań 40 próbek - 7 (17,5%) 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 w dalszym ciągu jest zróżnicowany. Działają zarówno obiekty nowoczesne jak i przestarzałe, bez możliwości poprawy funkcjonalności (zwłaszcza w miastach o zwartej zabudowie), występują duże obiekty (super i hipermarkety) oraz małe (np. wiejskie sklepy i kioski).

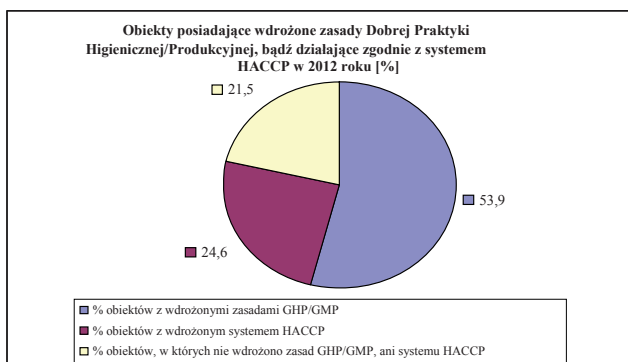
Rys. 12. Sklep cukierniczy



Stan sanitarny oraz techniczny obiektów żywności i żywienia ulega poprawie przede wszystkim dzięki wzrostowi świadomości i odpowiedzialności przedsiębiorców, wdrażaniu przez nich systemów jakości w zakładach (Rys.13), 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. 13. Obiekty posiadające wdrożone zasady dobrej praktyki higienicznej / produkcyjnej, bądź działające zgodnie z systemem HACCP w roku 2012



VIII.4. Stan sanitarny środków transportu żywności

W 2012 roku w rejestrze zakładów wpisano 1504 pojazdy służące do przewozu żywności, należące do osób fizycznych lub firm transportowych, prowadzących działalność gospodarczą wyłącznie w zakresie świadczenia usług przewozowych. W tym okresie zatwierdzono i wpisano do rejestru 593 pojazdy, skontrolowanych zostało 771, przeprowadzono razem 853 kontrole sanitarne, w tym 2 interwencyjne.

Kontrole środków transportu należących do osób fizycznych lub firm zajmujących się przewozem środków spożywczych prowadzone były przede wszystkim na wniosek podmiotów o zatwierdzenie i o wpis do rejestru zakładów.

W sprawozdaniu nie obejmowano środków transportu będących na wyposażeniu zakładów zajmujących się produkcją, obrotem i dystrybucją środków spożywczych oraz zakładów żywienia zbiorowego, które kontrolowane były w ramach prowadzonej przez przedsiębiorców głównej działalności gospodarczej.

W 2012 roku oceniono, na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego środków transportu, 204 pojazdy, jedynie 1 uzyskał wynik „niezgodny” z wymaganiami, z uwagi na zły stan sanitarny pojazdu i niewłaściwe warunki przewozu.

Kontrola wewnętrzna środków transportu żywności prowadzona była przez podmioty w oparciu o zasady GHP, GMP i HACCP. Wdrożone zasady GHP/GMP posiadało 901 obiektów, a wdrożony system HACCP 66 obiektów.

Czynności mycia i dezynfekcji wnętrza części ładunkowej dokonywane były przez kierowców lub specjalistyczne firmy (myjnie) świadczące profesjonalne usługi w tym zakresie. W powiecie obornickim skontrolowano i zatwierdzono 3 pojazdy należące do firmy prowadzącej działalność w zakresie magazynowania i transportu środków spożywczych głęboko mrożonych, natomiast w powiecie leszczyńskim skontrolowano i zatwierdzono 9 samochodów-mroźni i 6 samochodów-chłodni należących do 2 firm transportowych.

Podczas kontroli środków transportu żywności stwierdzono niezgodności z obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego, które dotyczyły przede wszystkim:

- braku bieżącej czystości i porządku powierzchni ładunkowej,
- zniszczonych powierzchni ścian i podłóg,
- braku zapewnienia (zgodnie z deklaracją producenta) temperatury w czasie transportu np. ciasta kremowe,
- brudnych opakowań do przewozu pieczywa,
- braku ochronnego okrycia wierzchniego,

- braku dokumentacji potwierdzającej wymagany stan zdrowia osoby zajmującej się przewozem nieopakowanego pieczywa i wyrobów ciastkarskich,
- braku zapisów dotyczących stosowanych procesów mycia i dezynfekcji,
- braku oznakowania zewnętrznego pojazdów.

Nałożono ogółem 8 mandatów karnych na kwotę 2350 zł i wydano 3 decyzje administracyjne, w tym 1 na poprawę stanu sanitarno-higienicznego, natomiast 2 w związku z wniesionymi odwołaniami przez stronę do II instancji.

Analizując dane uzyskane w 2012 roku można stwierdzić, że stan sanitarno-techniczny środków transportu ulega poprawie.

Rys. 14. Specjalistyczny środek transportu-cysterna do przewozu środków spożywczych w stanie płynnym



Wielu przedsiębiorców świadczących usługi transportowe, czy prowadzących zakłady produkcji żywności, a także zakłady żywienia zbiorowego w ramach działalności cateringowej posiada nowe środki transportu spełniające wymagania prawa żywnościowego.

VIII.5. Jakość zdrowotna środków spożywczych

Laboratoria Badania Żywności i Przedmiotów Użytku Państwowej Inspekcji Sanitarnej w woj. wielkopolskim w 2012 roku zbadały ogółem 5442 próbki środków spożywczych, w tym:

- 4872 próbki krajowych środków spożywczych,
- 349 próbek środków spożywczych z Unii Europejskiej,
- 221 próbek środków spożywczych importowanych z krajów trzecich,
- 116 próbek pobranych w ramach interwencji klientów oraz w ogniskach zatruc pokarmowych.

Rys. 15. Laboratorium Badania Żywności WSSE w Poznaniu – Pracownia Aparatury Specjalnej



Próbki pobierane były w ramach urzędowej kontroli żywności, monitoringu krajowego oraz prowadzonego przez Unię Europejską, nadzoru nad importem, w wyniku interwencji klientów oraz w ogniskach zatruc pokarmowych.

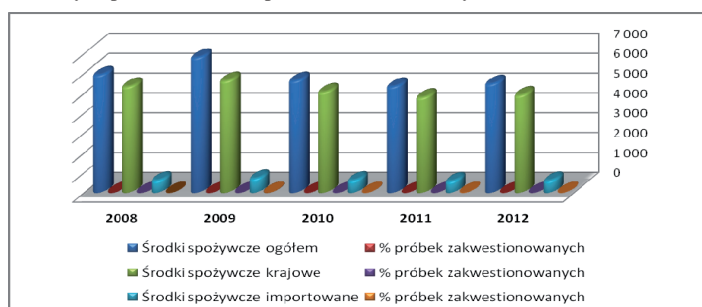
W 2012 roku w porównaniu z rokiem 2011, jakość zdrowotna krajowych środków spożywczych wyrażona procentem kwestionowanych próbek uległa nieznacznemu pogorszeniu o 0,1 % (z 9,1% w 2011 roku do 9,2% w roku 2012).

Jakość zdrowotna importowanych środków spożywczych w latach 2008–2012 ulegała wahaniom. W 2012 roku nastąpiło zmniejszenie wskaźnika kwestionowanych próbek żywności importowanej w stosunku do roku poprzedniego o 1,1% z poziomu 11,9% do 10 % (Tab. 4).

Tab. 4. Jakość zdrowotna środków spożywczych w woj. wielkopolskim w latach 2008-2012

Rok	Środki spożywcze		w tym			
	razem		krajowe		importowane (z UE i spoza UE)	
			Liczba próbek zbadanych	% próbek zakwestio- nowanych	Liczba próbek zbadanych	% próbek zakwestio- nowanych
2008	5 890	7,8	5 310	8,2	580	4,3
2009	6 276	9,3	5 604	9,5	672	7,9
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

Rys. 16. Liczba zbadanych próbek i odsetek próbek kwestionowanych w latach 2008-2012

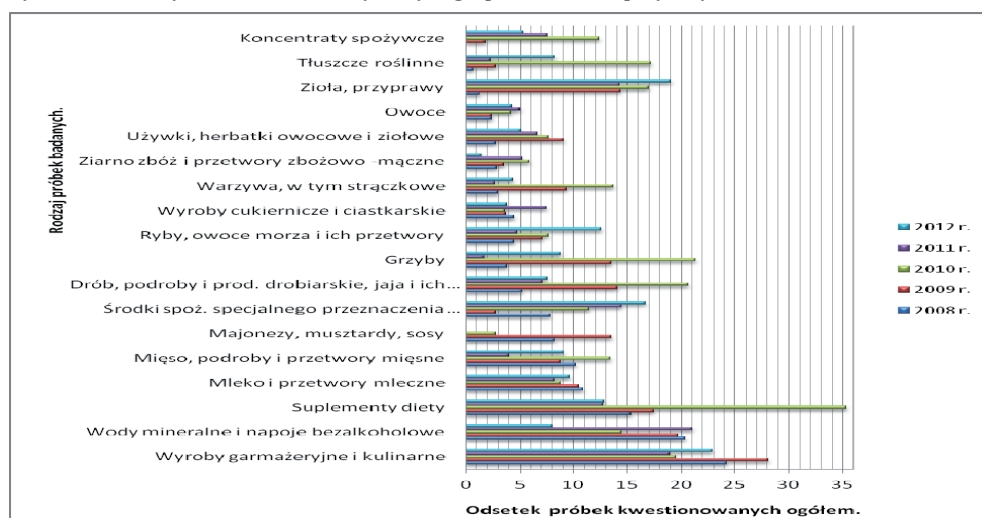


W tabeli 5 przedstawiono kwestionowane próbki w poszczególnych grupach środków spożywczych w latach 2008-2012.

Tab. 5. Próbki zdyskwalifikowane w wybranych grupach środków spożywczych w latach 2008 - 2012

Rodzaj próbek badanych	Odsetek próbek kwestionowanych ogółem				
	2008 r.	2009 r.	2010 r.	2011r.	2012 r.
Wyroby garmażeryjne i kulinarne	24,2	28,1	19,5	18,9	22,9
Wody mineralne i napoje bezalkoholowe	20,4	19,7	14,5	21,0	8,1
Suplementy diety	15,3	17,5	35,3	12,7	12,8
Mleko i przetwory mleczne	10,9	10,5	8,8	8,3	9,6
Mięso, podroby i przetwory mięsne	10,2	8,8	13,4	4,0	9,1
Majonezy, musztardy, sosy	8,3	13,5	2,8	0,0	0,0
Środki spoż. specjalnego przeznaczenia żywieniowego	7,9	2,8	11,5	14,5	16,7
Drób, podroby i prod. drobiarskie, jaja i ich przetwory	5,2	14,1	20,7	7,1	7,6
Grzyby	3,8	13,3	21,3	1,7	8,8
Ryby, owoce morza i ich przetwory	4,5	7,1	7,7	4,8	12,5
Wyroby cukiernicze i ciastkarskie	4,5	3,7	3,6	7,5	3,8
Warzywa, w tym strączkowe	3,0	9,3	13,7	2,7	4,4
Ziarno zbóż i przetwory zbożowo -mączne	2,9	3,5	5,9	5,2	1,5
Używki, herbatki owocowe i ziołowe	2,8	9,1	7,7	6,6	5,1
Owoce	2,4	1,7	4,2	5,0	4,3
Zioła, przyprawy	1,3	14,4	17,0	14,3	19,0
Tłuszcze roślinne	0,7	2,8	17,2	2,3	8,3
Koncentraty spożywcze	0,0	1,8	12,3	7,6	5,3
Razem środki spożywcze	7,8	9,3	10,8	9,1	9,2

Rys. 17. Próbki zdyskwalifikowane w wybranych grupach środków spożywczych w latach 2008- 2012



Największy spadek kwestionowanych próbek w 2012 roku, w stosunku do roku poprzedniego zanotowano w następujących grupach środków spożywczych:

- wody mineralne i napoje bezalkoholowe - o 12,9%,
- ziarno zbóż i przetwory zbożowo-mączne - o 3,7%,
- wyroby cukiernicze i ciastkarskie - o 3,7%,
- koncentraty spożywcze - o 2,3%,
- kawa, herbata, kakao, herbatki owocowe i ziołowe - o 1,5%,
- owoce - o 0,7%.

Natomiast wzrost wskaźnika kwestionowanych próbek w 2012 roku w stosunku do roku poprzedniego stwierdzono w grupach:

- ryby, owoce morza i ich przetwory - o 7,7%,
- tłuszcze roślinne - o 6,0%,
- mięso, podroby i przetwory mięsne - o 5,1%,
- zioła, przyprawy - o 4,7%,
- wyroby garmażeryjne i kulinarne - o 4,0%,
- środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego - o 2,2%,
- mleko i przetwory mleczne - o 1,3%.

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 2008–2012

Rok	% próbek kwestionowanych ogółem	w tym % próbek kwestionowanych za:				
		nieprawidłowe parametry mikrobiologiczne	nieprawidłowe parametry chemiczne	niewłaściwe znakowanie	cechy organoleptyczne	zanieczyszczenia biologiczne
2008	7,8	2,7	0,2	4,1	1,2	0,3
2009	9,3	2,7	0,1	6,1	0,9	0,2
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

Nadal jedną z głównych przyczyn dyskwalifikowania badanych próbek środków spożywczych było niewłaściwe znakowanie, aż 9,1% zbadanych próbek było nieprawidłowo oznakowanych. Świadczy to o nieprzestrzeganiu przez producentów i importerów wymagań, dotyczących znakowania, zawartych w obowiązujących przepisach prawnych.

Najczęściej stwierdzane uchybienia w znakowaniu środków spożywczych to:

- brak informacji w składzie surowcowym o zastosowaniu dozwolonych substancji dodatkowych np. środków konserwujących, słodzików, barwników oraz witamin,
- 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,
- nietrwałe, łatwo usuwalne napisy, zwłaszcza na opakowaniach z tworzyw sztucznych,
- błędne informacje dotyczące podawania wartości odżywczej, wyliczenia RDA (Recommended Dietary Allowances – zalecane dzienne spożycie).

W badaniu mikrobiologicznym w 2012 roku zdyskwalifikowano 3,2% badanych w tym kierunku próbek - nastąpił nieznaczny (o 0,4%) wzrost kwestionowanych próbek w porównaniu z 2011 rokiem. Z 3532 próbek zbadanych mikrobiologicznie, ze względu na obecność bakterii *Salmonella* i *Listeria monocytogenes* zakwestionowano 41, czyli 0,8 %.

Rys. 18. Laboratorium Badania Żywności WSSE w Poznaniu - Pracownia Mikrobiologii

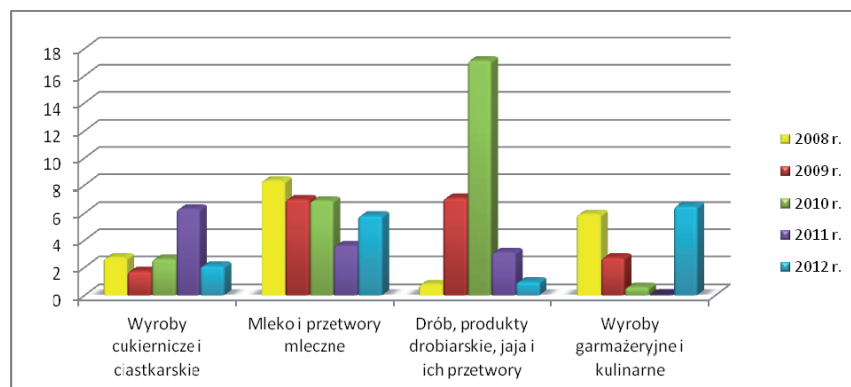


W tabeli 7 przedstawiono najczęściej kwestionowane, w latach 2008 – 2012, produkty z uwagi na niedopuszczalne zanieczyszczenia mikrobiologiczne.

Tab. 7. Grupy środków spożywczych najczęściej kwestionowanych pod względem mikrobiologicznym w latach 2008-2012

Grupa produktów	% próbek kwestionowanych mikrobiologicznie				
	2008 r.	2009 r.	2010 r.	2011 r.	2012 r.
Wyroby cukiernicze i ciastkarskie	2,7	1,7	2,6	6,3	2,1
Mleko i przetwory mleczne	8,3	7,0	6,9	3,6	5,8
Drób, produkty drobiarskie, jaja i ich przetwory	0,8	7,1	17,1	3,1	1,0
Wyroby garmażeryjne i kulinarne	5,9	2,7	0,6	0	6,5

Rys. 19. Najczęściej kwestionowane pod względem mikrobiologicznym grupy środków spożywczych w latach 2008-2012



W 2012 roku, w kierunku wykrywania organizmów genetycznie zmodyfikowanych i identyfikacji modyfikacji genetycznej zbadano łącznie 183 próbki środków spożywczych. Próbkę w liczbie 54 zostały pobrane na terenie woj. wielkopolskiego. Laboratorium Badania Żywności i Przedmiotów Użytku WSSE w Poznaniu zbadało 129 próbek w kierunku GMO dla województw: zachodniopomorskiego, kujawsko-pomorskiego, lubuskiego, opolskiego i dolnośląskiego.

Rys. 20. Laboratorium Badania Żywności WSSE w Poznaniu - Pracownia Badania Żywności Genetycznie Modyfikowanej



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

Zakwestionowano 7 próbek, w tym 5 próbek proszków jajecznych, 2 próbki wyrobów ciastkarskich: ciastka kruche i wafelki kakaowe.

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 dozwolonych substancji dodatkowych takich jak: substancje słodzące, substancje konserwujące, barwniki syntetyczne, fosforany.

W zakresie wymienionych parametrów, jakość zdrowotna zbadanych próbek nie budziła zastrzeżeń - łącznie w tej grupie zakwestionowano 0,6 % próbek.