

Ponadto zbadano 116 próbek w ramach skarg i interwencji klientów, 43 próbki zostały pobrane w ogniskach zatruc pokarmowych. W badaniu mikrobiologicznym zakwestionowano 5 (11 %) próbek.

W laboratoriach innych wojewódzkich stacji sanitarno-epidemiologicznych zostały zbadane 292 próbki żywności w kierunkach m.in. pestycydy, napromienianie, furan, izomery trans kwasów tłuszczowych, akryloamid, gluten.

VIII.5.1. Ocena spraw załatwianych w systemie RASFF²

W stacjach sanitarno-epidemiologicznych w woj. wielkopolskim działały powołane zespoły osób ds. zbierania i przekazywania informacji w ramach systemu RASFF oraz zespoły ekspertów dokonujących wstępnej oceny ryzyka. Skład tych zespołów był na bieżąco aktualizowany w zależności od potrzeb.

W 2012 roku Wielkopolski Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny otrzymał z Krajowego Punktu Kontaktowego i od Państwowych Wojewódzkich Inspektorów Sanitarnych 146 zgłoszeń o niebezpiecznych produktach żywnościowych.

Do najczęściej występujących rodzajów zagrożeń, zgłaszanych w ciągu roku, w ramach systemu RASFF należały zanieczyszczenia chemiczne żywności - 105 powiadomień. Najczęściej stwierdzano zawyżoną zawartość metali ciężkich (Pb, Cd, Sn) - 17 przypadków (grzyby suszone, mak niebieski, zupa instant, kakao, tuńczyk w oleju, materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością). Przekroczenie dopuszczalnego poziomu obecności mykotoksyn (aflatoksyny, ochratoksyna A) odnotowano w 16 przypadkach (kasza gryczana, mąka pszenna, płatki owsiane, mąka razowa, mąka żytnia, rodzynki, pestki moreli, mąka kukurydziana). Obecność niedozwolonych substancji w suplementach diety - 1,3-dimetyloamyloaminy (DMAA) i dimetylosildenafilu była przyczyną 21 powiadomień.

Innym zagrożeniem związanym z chemicznym zanieczyszczeniem żywności zgłaszanym w ramach systemu RASFF była zawyżona ilość substancji konserwujących - 10 przypadków (rodzynki, kiszona kapusta, śliwki suszone, mieszanka owoców kandyzowanych, morele suszone). Migracja formaldehydu w materiałach i wyrobach przeznaczonych do kontaktu z żywnością była przyczyną 4 powiadomień. W pojedynczych przypadkach powiadomienia dotyczyły między innymi: stwierdzenia obecności nieautoryzowanego GMO w makaronie ryżowym i popcornie, podwyższonego poziomu 3-monochloropropano-1,2-diolu (3-MCPD) w próbce soseru, przekroczenia zawartości jodku potasu w soli, przekroczenia dopuszczalnego

² RASFF - Rapid Alert System for Food and Feed (system szybkiego ostrzegania o niebezpiecznych produktach żywnościowych i paszach)

poziomu sacharynianu sodu w filetach śledziowych, stwierdzenia bombażu puszek z pieczarkami sterylizowanymi. Przedmiotem 15 powiadomień było stwierdzenie w produktach niedeklarowanych alergenów - glutenu, orzechów ziemnych, selera, dwutlenku siarki.

Obecność pestycydów w żywności była przedmiotem 7 powiadomień w systemie (papryka świeża biała, papryka świeża czerwona, brzoskwinie, herbata zielona, sałata masłowa, świeże gruszki).

Znaczna liczba powiadomień - 19 dotyczyła zagrożeń fizycznych i organoleptycznych w przyborach kuchennych drewnianych, sliwce kalifornijskiej, kaszy jęczmiennej, żywności dla dzieci - marchewka z ziemniakami i kurczakiem (obecność fragmentów szkła), zmian cech organoleptycznych wody w czajnikach elektrycznych, dżemie wiśniowym, wodzie źródlanej.

Przyczyną skierowania 16 powiadomień było zagrożenie mikrobiologiczne (w 5 przypadkach stwierdzono zanieczyszczenie pałeczkami *Salmonella*, *Listeria monocytogenes* w 4, po 2 przypadki *Pseudomonas aeruginosa* i *Enterobacteriaceae* po 1 bakteriami *Bacillus cereus*, *Cronobacter sakazaki* i norowirusami). Dotyczyło to kurczaka w galarecie, metki, truskawek mrożonych, wody źródlanej, pieprzu, herbaty, kebabu, przyprawy kurkuma.

Z powodu zagrożenia biologicznego zgłoszono 5 powiadomień wobec stwierdzenia żywych i martwych larw owadów i ich pozostałości oraz obecności pleśni. Dotyczyło to: czekolady mlecznej z bakaliami, grochu całego, kaszy jęczmiennej wiejskiej oraz jabłek suszonych.

W ramach systemu RASFF przesłano 11 powiadomień alarmowych wystawionych przez 5 Państwowych Powiatowych Inspektorów Sanitarnych woj. wielkopolskiego.

Dotyczyły one takich produktów i zagrożeń jak:

- morele suszone (przekroczenie zawartości dwutlenku siarki),
- czajnik elektryczny (zmienione cechy organoleptyczne przegotowanej wody),
- kubek emaliowany (przekroczenie limitu migracji kadmu z powierzchni obrzeża kubków),
- łosoś norweski (zanieczyszczenie bakteriami *Listeria monocytogenes*),
- komplet do soków (przekroczenie limitu migracji ołowiu i kadmu z obszaru obrzeża szklanek),
- sałata masłowa (przekroczenie poziomu pestycydu tetrakonazolu),
- papryka biała (przekroczenie poziomu pestycydu tiofanatu metylu),
- suplement diety NoEnd (obecność niedozwolonej substancji dimetylosildenafilu),
- konserwa wołowa (stwierdzenie obecności w produkcie składnika alergennego-selera, który nie został zadeklarowany w oznakowaniu produktu),

- konserwa wieprzowa (stwierdzenie obecności w produkcie składnika alergennego - selera, który nie został zadeklarowany w oznakowaniu produktu),
- artykuł dekoracyjny kubek szklany (przekroczenie limitu migracji kadmu z powierzchni obrzeża).

Pozostałe zakwestionowane próbki żywności lub materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością nie spełniały kryteriów kwalifikujących je do przesłania w ramach systemu.

Na podstawie oceny ryzyka podejmowano działania zapewniające wyeliminowanie zagrożenia. Monitorowano wycofywanie produktów z rynku, a w razie konieczności wydawano decyzje nakazujące. Podejmowano również działania wyjaśniające i zaradcze, stosownie do stanu faktycznego.

VIII.5.2. Nadzór nad środkami zastępczymi - tzw. „dopalaczami”

Ustawa z dnia 8 października 2010 r. o zmianie ustawy o przeciwdziałaniu narkomanii oraz ustawa o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. Nr 213, poz. 1396 ze zm.) wprowadziła zakaz wytwarzania i wprowadzania do obrotu na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej środków zastępczych. Zgodnie z art. 4 pkt 27 w/w ustawy, pod pojęciem środka zastępczego należy rozumieć substancję pochodzenia naturalnego lub syntetycznego w każdym stanie fizycznym lub produkt, roślinę, grzyba lub ich część, zawierające taką substancję, używane zamiast środka odurzającego lub substancji psychotropowej lub w takich samych celach jak środek odurzający lub substancja psychotropowa, których wytwarzanie i wprowadzanie do obrotu nie jest regulowane na podstawie przepisów odrębnych.

W celu realizacji zadań wynikających z przedmiotowej ustawy, na terenie woj. wielkopolskiego prowadzony był monitoring obecności w obrocie środków zastępczych lub produktów, co do których zachodziło podejrzenie, że są środkami zastępczymi.

Ogółem przedstawiciele państwowych powiatowych inspektorów sanitarnych w 2012 roku na terenie woj. wielkopolskiego przeprowadzili 113 kontroli w zakresie środków zastępczych. W ich wyniku Państwowi Powiatowi Inspektorzy Sanitarni w Kaliszu, Koninie, Poznaniu, Turku, Lesznie wydali 23 decyzje nakazujące zatrzymanie oraz wycofanie z obrotu podejrzanych produktów oraz 4 postanowienia. W trakcie w/w działań pobrano 20 próbek „dopalaczy”, które przekazano do instytutów badawczych, celem określenia ich składu jakościowego. Wyniki badań przedmiotowych próbek potwierdziły obecność substancji o działaniu psychoaktywnym np. JWH 081, AM 2201.

„Dopalacze” wprowadzane do obrotu w 2012 roku, w odróżnieniu od sprzedawanych w poprzednich latach jako wyroby kolekcjonerskie, były oferowane m.in. jako: talizmany

(szczęścia, kierowcy), amulety (ochrony, pogromcy wampirów), imitacje do zmiany koloru płomienia.

Rys. 21. Przykłady dopalaczy występujących w sprzedaży.



W myśl art. 52a ust. 1 ustawy o przeciwdziałaniu narkomanii „Kto wytwarza lub wprowadza do obrotu na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej środek zastępczy, podlega karze pieniężnej w wysokości od 20 000 do 1 000 000 zł”.

W związku z powyższym Państwowi Powiatowi Inspektorzy Sanitarni w woj. wielkopolskim w 2012 roku wydali łącznie 4 decyzje o nałożeniu kary pieniężnej na łączną kwotę 95 000 zł.

Ponadto, w związku z wnoszonymi przez strony postępowania odwołaniami, Wielkopolski Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny wydał w II instancji 7 decyzji i 3 postanowienia dotyczące środków zastępczych.

W październiku 2012 roku przedstawiciele Państwowej Inspekcji Sanitarnej w woj. wielkopolskim, przy współudziale Policji wzięli udział w międzynarodowej akcji o nazwie „Operation Pangea - International Week of Action”, skierowanej przeciwko nielegalnemu handlowi produktami leczniczymi, suplementami diety, substancjami zastępczymi i innymi tego typu produktami.

Celem planowanej akcji było m. in. skontrolowanie placówek handlowych i usługowych typu sex-shop, bazarów, targowisk oraz innych miejsc, gdzie mógł być prowadzony obrót nielegalnymi środkami farmaceutycznymi, suplementami diety czy środkami zastępczymi. W trakcie przedmiotowej akcji nie stwierdzono występowania tzw. „dopalaczy” w obiektach wytypowanych do kontroli.

Wielkopolski Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny podjął współpracę z Urzędem Kontroli Skarbowej w Poznaniu w zakresie przeciwdziałania wprowadzania do obrotu środków zastępczych.

Ustalono wspólne kierunki działania, polegające na:

- wzajemnej wymianie informacji w toku prowadzonych postępowań administracyjnych,
- organizowaniu wspólnych kontroli.

Wielkopolski Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny na bieżąco przekazywał do Głównego Inspektoratu Sanitarnego wyniki badań próbek środków zastępczych, wykonanych w Instytucie Włókien Naturalnych i Roślin Zielarskich w Poznaniu. Do końca 2012 roku przesłano do wiadomości wszystkie wyniki badania próbek objęte umową z Instytutem.

Organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej w woj. wielkopolskim prowadziły działania profilaktyczne polegające na uświadamianiu nauczycieli, rodziców, młodzieży i dzieci o zagrożeniach wynikających ze spożywania tzw. dopalaczy.

Działania te obejmowały: organizację festynów rodzinnych, szkoleń, dystrybucję ulotek na temat środków zastępczych oraz filmów edukacyjnych „Stop Dopalaczom”, umieszczanie na stronach internetowych organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej informacji o charakterze edukacyjno-informacyjnym.

VIII.6. Jakość zdrowotna kosmetyków i przedmiotów użytku

Tab. 8. Nadzór nad produkcją i obrotem przedmiotów użytku w 2012 roku

Grupa obiektów	Liczba				
	obiektów wg ewidencji	obiektów skontrol.	kontroli	pobranych próbek	zdyskwalifikow. próbek
1. Zakłady produkujące i konfekcjonujące kosmetyki	29	24	27	2	-
2. Zakłady produkcji kosmetyków (bez konfekcjonowania)	-	-	-	-	-
3. Zakłady konfekcjonujące kosmetyki (bez produkcji)	6	6	6	-	-
4. Obiekty obrotu kosmetykami					
5. Wytwórnice materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością	237	143	243	96	6
	108	54	76	5	-
6. Miejsca obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością	275	158	227	84	4
Razem	655	385	579	187	10

W woj. wielkopolskim w 2012 roku działalność prowadziło 29 zakładów produkujących i konfekcjonujących kosmetyki (nie odnotowano zakładów produkcji kosmetyków bez ich konfekcjonowania). Na szczególną uwagę zasługują przede wszystkim:

- NIVEA Polska Sp. z o.o. Grupa Beiersdorf - producent kosmetyków do ciała (balsamy, mleczka, kremy do rąk, dezodoranty),
- Inter-Fragrances - producent preparatów do włosów oraz kosmetyków do pielęgnacji twarzy i ciała,
- Ziołolek - producent kosmetyków, leków wspomagających i suplementów diety,
- Lanwar Cosmetics - producent kosmetyków oraz galanterii hotelowej,
- Kosmetyki Naturalne Smooth - producent kosmetyków do pielęgnacji twarzy i włosów,
- Gal – producent oprócz kosmetyków, także leków i suplementów diety,
- Bio Cosmetic Sweden Sp. z oo. - producent kosmetyków do kąpieli, pielęgnacji włosów oraz dezodorantów.

Kosmetyki produkowane przez w/w zakłady zostały zgłoszone do Krajowego Systemu Informowania o Kosmetykach.

Rys. 22. Wytwórnia kosmetyków – stanowisko konfekcjonowania



W roku sprawozdawczym skontrolowano 24 zakłady produkujące i konfekcjonujące kosmetyki. W trakcie kontroli w tych obiektach oceniano przede wszystkim warunki produkcji (w 22 obiektach), zgodność dokumentacji kosmetyków (w 16 zakładach) i oznakowania opakowań jednostkowych, z wymaganiami zawartymi w obowiązujących przepisach prawnych (w 21 obiektach). W 1 skontrolowanym obiekcie odnotowano nieprawidłowości w zakresie stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń, w 4 innych zakładach stwierdzono błędy w oznakowaniu opakowań jednostkowych kosmetyków.

VIII.6.1. Kosmetyki

W roku sprawozdawczym skontrolowano wszystkie zakłady konfekcjonujące kosmetyki (bez produkcji) znajdujące się w ewidencji - 6 obiektów.

W trakcie kontroli dokonano oceny oznakowania opakowań jednostkowych kosmetyków, nie stwierdzając nieprawidłowości w tym zakresie.

Skontrolowano także 143 z 237 funkcjonujących obiektów obrotu kosmetykami (sklepy i hurtownie).

W zakresie kontroli oznakowania zakwestionowano 1 kosmetyk. Podczas kontroli skupiano się przede wszystkim na warunkach sanitarno-higienicznych i technicznych produkcji, zgodności dokumentacji kosmetyków oraz oznakowaniu opakowania jednostkowego z wymaganiami zawartymi w obowiązujących przepisach prawnych, jak również kontrolowano stosowanie właściwych surowców i półproduktów.

Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości w zakresie znakowania opakowań jednostkowych kosmetyków to:

- brak lub nieprawidłowy zwrot określający termin trwałości (np. termin trwałości poprzedzony stwierdzeniem „najlepiej zużyć przed” zamiast sformułowania „najlepiej zużyć przed końcem”; użycie sformułowania „termin trwałości” zamiast „najlepiej zużyć przed końcem”),
- wykaz składników nie poprzedzony wyrażeniem „składniki” lub „ingredients” lub poprzedzony wyrażeniem „skład wg INCI”,
- umieszczanie na opakowaniu informacji o właściwościach kosmetyku, których nie posiada (w przedstawionej dokumentacji do wyrobu nie przedstawiono udokumentowanych wyników badań na tę właściwość).

W/w nieprawidłowości stanowiły naruszenie wymagań ustawy z dnia 30 marca 2001 r. o kosmetykach (Dz. U. Nr 42, poz. 473 ze zm.). W przypadku ich stwierdzenia zobowiązywano przedsiębiorców do poprawy oznakowania opakowań przedmiotowych produktów, bądź sprawę przekazywano do załatwienia zgodnie z właściwością miejscową do terenowo właściwego państwowego powiatowego inspektora sanitarnego.

W 2012 roku nałożono 3 mandaty (2 w zakładach produkujących i konfekcjonujących kosmetyki i 1 w miejscu obrotu) na łączną kwotę 600 zł.

W ramach prowadzonego nadzoru nad kosmetykami zwracano uwagę na możliwość występowania w obrocie niedozwolonych kosmetyków zgłoszonych w systemie RAPEX (Rapid Alert System for Non-Food Dangerous Consumer Products - Wspólnotowy System Szybkiej Wymiany Informacji o Niebezpiecznych Produktach Konsumenckich) – standardowo, po otrzymaniu powiadomienia podejmowane były działania mające na celu ustalenie czy dany kosmetyk występował w obrocie.

W 2012 roku w systemie RAPEX zostało umieszczonych 7 kosmetyków, które mogły stwarzać zagrożenie dla zdrowia lub życia konsumentów (zostały wprowadzone do obrotu bez

wymaganego zgłoszenia, bądź też zawierały substancje niedozwolone do stosowania w w/w wyrobach). W każdym przypadku otrzymania powiadomienia podejmowano stosowne działania, mające na celu ustalenie, czy dany kosmetyk występował w obrocie handlowym na terenie woj. wielkopolskiego. W wyniku podjętych działań nie stwierdzono w obrocie kosmetyków wymienionych w notyfikacjach.

Rys. 23. Przykłady kosmetyków będących przedmiotem powiadamiania w systemie RAPEX



cień do powiek



serum przeciwzmarszczkowe



płyn do kąpieli dla dzieci

Wojewódzka Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Poznaniu, w roku sprawozdawczym 2012 nie zgłaszała do systemu RAPEX informacji o niebezpiecznych produktach.

W trakcie kontroli pobrano do badań laboratoryjnych 98 próbek kosmetyków (m.in. mydła w płynie, szampony, kremy do rąk i twarzy, farby do włosów, pasty do zębów), z których 6 próbek (dotyczyły 1 asortymentu - szampon i żel do kąpieli pochodzący z Grecji) zostało zakwestionowanych ze względu na przekroczoną liczbę drobnoustrojów mezofilnych.

W ramach realizacji zasadniczych przedsięwzięć w 2012 roku szczególny nacisk położono na bezpieczeństwo wyrobów do farbowania włosów oraz wyrobów dla dzieci.

Szczególnym nadzorem objęto również produkty służące do wykonywania tatuaży z „black henny”. Preparaty te często w swoim składzie zawierają p-fenylendiaminę (PPD), która dozwolona jest do stosowania wyłącznie jako substancja do farbowania włosów w utleniających produktach, a nie może znajdować się w wyrobach do malowania skóry. Substancja ta jest zaliczana do czynników silnie uczulających, w znacznym stopniu przyczyniających się do występowania wśród konsumentów alergii skórnych. Przeprowadzone w studiach tatuaży i zakładach kosmetycznych kontrole sanitarne nie wykazały obecności, w produktach przeznaczonych do malowania ciała, w/w substancji.

Ponadto, we współpracy z pionem higieny komunalnej informowano gabinety kosmetyczne i zakłady fryzjerskie, o kosmetykach, które ze względu na skład chemiczny lub obecność drobnoustrojów, nie powinny znajdować się w obrocie.

W roku sprawozdawczym zwrócono uwagę również na wyroby służące do wybielania zębów. Sprzedaż tych wyrobów, zawierających w swoim składzie ponad 6 % nadtlenu wodoru oraz sprzedaż wyrobów do wybielania zębów, zawierających w swoim składzie nadtlenek wodoru w ilościach 0,1%-6% w sposób niezgodny z ograniczeniami (tj. wyłącznie lekarzom denty stom; w każdym cyklu stosowania pierwsze zastosowanie przez lekarza denty stę lub pod jego bezpośrednim nadzorem, o ile zapewnia to równoważny poziom bezpieczeństwa; następnie wyrób wydaje się konsumentowi do dokończenia cyklu stosowania; nie stosować u osób w wieku poniżej 18 lat), stanowi naruszenie obowiązujących przepisów w zakresie kosmetyków.

W roku 2012 w czasie sprawowania nadzoru nad kosmetykami nie stwierdzono w kontrolowanych dokumentacjach wyrobów informacji wymienionych w art. 11, ust. 1, pkt 3 ustawy z dnia 30 marca 2001 r. o kosmetykach (dane dotyczące testów na zwierzętach przeprowadzonych przez producenta, jego przedstawicieli lub dostawców w czasie opracowywania lub dokonywania oceny wpływu kosmetyku lub jego składnika na bezpieczeństwo zdrowia ludzi).

VIII.6.2. Przedmioty użytku

W zakresie sprawowanego nadzoru nad materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością w roku 2012 skontrolowano 54 wytwórnie spośród 108 znajdujących się w ewidencji. Na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego ocenione zostały 43 obiekty produkcyjne, wszystkie z nich były zgodne z wymaganiami.

Podczas przeprowadzonych kontroli u producentów zwracano uwagę na oznakowanie opakowań jednostkowych i zbiorczych, certyfikaty jakościowe surowców i produktów gotowych oraz deklaracje zgodności w myśl art. 16 rozporządzenia (WE) 1831/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2003 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. W zakładach tych sprawdzono również wdrożenie zasad dobrej praktyki produkcyjnej w odniesieniu do materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, do których obowiązuje rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1831/2003 z dnia 22 grudnia 2003 r. Stwierdzono, że 64 obiekty posiadały opracowane i wdrożone zasady dobrej praktyki produkcyjnej, a w 24 zakładach produkujących materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością wprowadzono niewymagany prawem system jakości oparty o zasady HACCP.

Na terenie powiatu chodzieskiego, od lat związanego z produkcją porcelany użytkowej, działa wiele firm wytwarzających porcelanę stołową, a także wyroby do kontaktu z żywnością. Większość z nich to małe zakłady rodzinne, prowadzące produkcję pod zamówienie klienta, ale są również dwa duże zakłady powstałe po sprywatyzowaniu Zakładów Porcelany i Porcelitu CHODZIEŻ S.A. W roku 2012 przeprowadzono kontrole dotyczące prawidłowego znakowania wyrobów oraz wystawianej przez producentów deklaracji zgodności towarów stwierdzającej, iż spełniają one wymagania przepisów mających wobec nich zastosowanie. Podczas kontroli sprawdzono również warunki magazynowania wyrobów porcelanowych mające na celu weryfikację wdrożenia zasad dobrej praktyki produkcyjnej. Bezpośrednio od producentów pobrano do badań próbki wyrobów porcelanowych w kierunku migracji ołowiu i kadmu, żadna z nich nie była kwestionowana.

Pod nadzorem PPIS w Poznaniu znajduje się kilku dużych producentów materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością takich jak np. RPC Bebo Polska Sp. z o.o. (produkcja opakowań oraz naczyń do kontaktu z żywnością wytwarzanych z tworzyw sztucznych w technologii termoformowania), czy CZPM Sp. z o.o. (m.in. produkcja worków PA/PE do pakowania próżniowego, barierowych worków termokurczliwych oraz wielowarstwowych folii do maszyn rolowych). Kontrole przeprowadzone w tych zakładach wykazały, że producenci posiadali deklaracje zgodności od dostawców na wykorzystywane surowce. Zakłady posiadały opracowaną i wdrożoną dokumentację z zakresu dobrej praktyki produkcyjnej GMP oraz system jakości oparty o zasady HACCP. Firmy pracowały również wg certyfikowanego systemu zarządzania jakością EN ISO 9001-2008. Dokumentacja posiadana przez przedsiębiorstwa pozwalała również na śledzenie drogi materiałów i wyrobów w celu ułatwienia kontroli procesu.

W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości w kontrolowanych zakładach np. w zakresie prawidłowej deklaracji potwierdzającej zgodność wytwarzanych produktów z przepisami mającymi wobec nich zastosowanie (art. 16 Rozporządzenia (WE) nr 1935/2004), przedsiębiorcy byli zobowiązani do natychmiastowego przygotowania deklaracji zgodności na produkowane materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością, spełniających wymagania przepisów.

Skontrolowano 158 miejsc obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością spośród 275 obiektów ewidencjonowanych. W trakcie kontroli zwracano szczególną uwagę na oznakowanie materiałów i wyrobów wprowadzanych do obrotu w sklepach, a także posiadanie przez przedsiębiorców prowadzących sprzedaż hurtową pisemnej

deklaracji zgodności towarów stwierdzającej, iż spełniają one wymagania przepisów mających wobec nich zastosowanie.

W kilku przypadkach kontrole wykazały nieprawidłowości w oznakowaniu artykułów przeznaczonych do kontaktu z żywnością z uwagi na brak informacji „przeznaczone do kontaktu z żywnością”, a także informacji o producencie/importerze wymagane na podstawie art. 15 rozporządzenia (WE) 1935/2004.

W roku 2012 w woj. wielkopolskim w ramach nadzoru nad zakładami produkcji i specjalistycznymi miejscami obrotu materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością pobrano do badań (z tych obiektów) 89 próbek, z których 4 zostały zakwestionowane i zgłoszone do systemu RASFF. Trzy powiadomienia dotyczyły wyrobów szklanych i metalowych dekorowanych w obszarze obrzeża ze względu na przekroczenie limitów migracji metali ciężkich, co było spowodowane użyciem niewłaściwych farb drukarskich do zdobienia tych produktów.

Przedmioty zgłoszone do systemu RASFF z woj. wielkopolskiego to:

- czajnik „Kettle Mas OK44” wyprodukowany w Chinach ze względu na znaczną zmianę smaku i zapachu gotowanej wody w stosunku do substancji wzorcowej,
- kubek szklany dekorowany w obszarze obrzeża pod nazwą „Artykuł dekoracyjny”, w którym stwierdzono znaczne przekroczenie dopuszczalnych limitów migracji ołowiu i kadmu,
- szklanki dekorowane – komplet do soków - pochodzące z Chin, w których również stwierdzono przekroczenie limitów migracji ołowiu i kadmu,
- „Kubki emaliowane czerwone”, które zostały pobrane do badań laboratoryjnych w związku z wnioskiem o dokonanie granicznej kontroli sanitarnej wyrobu przeznaczonego do kontaktu z żywnością (badanie wykazało przekroczenie limitu uwalnianego kadmu z obrzeża).

W 2012 roku 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. Powiadomienia odnosiły się głównie do produktów pochodzących z Chin, ze względu na stwierdzone przekroczenie limitów migracji metali ciężkich oraz kilku przypadków czajników powodujących zmiany cech organoleptycznych gotowanej wody.

Dane dotyczące ogólnej liczby próbek materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, zbadanych w Laboratorium Badania Żywności i Przedmiotów Użytku Wojewódzkiej Stacji Sanitarно-Epidemiologicznej w Poznaniu, pobranych we wszystkich grupach obiektów w latach 2011-2012 przedstawia tabela 9.

Tab. 9. Jakość zdrowotna materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością w latach 2011-2012

Rok	Ilość próbek zbadanych	w tym		% kwest. ogółem	w tym	
		krajowe	import		krajowe	import
2011	155	39	116	1,9	0,0	2,6
2012	129	35	94	4,6	0	6,4

Rys. 24. Importowane wyroby do kontaktu z żywnością będące przedmiotem powiadomień w systemie RASFF



VIII.7. Ocena sposobu żywienia

W zakresie oceny jakości żywienia w roku 2012 dokonano analizy 864 jadłospisów i 68 zestawień dekadowych w 922 obiektach m.in. w szpitalach, domach pomocy społecznej, w stołówkach przedszkolnych i szkolnych. Większość ocenionych jadłospisów była zgodna z zasadami racjonalnego żywienia. Nieprawidłowości stwierdzono w 129 jadłospisach. W tych przypadkach przekazywano odpowiednie zalecenia i udzielano instruktażu dotyczącego układania jadłospisów.

Ocenie poddano liczbę posiłków oferowanych w ciągu dnia, liczbę 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 w posiłkach,
- zaniżony udział produktów stanowiących źródło pełnowartościowego białka zwierzęcego (ryby, wędliny, jaja),
- mało zróżnicowane pod względem smakowym i kolorystycznym zestawy posiłków,
- niewystarczająca ilość mleka i jego przetworów np.: jogurtów, kefirów,
- zbyt duży udział w posiłkach słodczy (np. pieczywo z nutellą, batony czy ciastka) oraz częste podawanie do picia napojów słodzonych (syropy),

- niski udział produktów o wysokiej zawartości węglowodanów złożonych, produktów wysokobłonnikowych jak: pieczywa ciemnego, kasz, nasion roślin strączkowych,
- małe urozmaicenie napojów podawanych do picia (głównie herbata),
- występowanie w jadłospisach dań ciężkostrawnych, przyrządzonych z dużą ilością tłuszczu
- używanie w produkcji potraw produktów wysokoprzetworzonych (zupy w proszku, koncentraty dań gotowych, gotowe sosy, przyprawy typu Vegeta).

Żywnienie w zakładach żywienia zbiorowego powinno stanowić wzorzec realizacji zasad prawidłowego żywienia. Według bieżących danych wiele placówek nie wywiązuje się z tego zadania. Wynika to z wielu przyczyn, do których należą przede wszystkim: niskie nakłady finansowe na wyżywienie, zła organizacja placówek żywienia oraz w wielu wypadkach brak wykwalifikowanej kadry. Występujące błędy żywieniowe to często wynik niskich stawek żywieniowych, które ograniczają, a często również uniemożliwiają przestrzeganie zasad racjonalnego żywienia. W wielu przypadkach posiłki są refundowane przez lokalne Ośrodki Opieki Społecznej. Problem w ocenie jakości wyżywienia stanowi niepełne żywienie w wielu placówkach, np. dożywianie w postaci jednodaniowego posiłku (ciepła zupa), kanapki, śniadanie.

Wiele placówek korzysta z żywienia w formie cateringu. Wybór takiej formy organizacji żywienia zbiorowego jest najczęściej podyktowany problemami z zapewnieniem odpowiednio przygotowanego zaplecza kuchennego.

W szeregu placówkach odnotowano wdrażanie dobrych nawyków żywieniowych np. podawanie do picia wody mineralnej zamiast słodzonych napojów, stosowanie deserów mlecznych z dodatkiem świeżych i suszonych owoców, ziaren, oraz naturalnych płatków zbożowych. Świadczyło to o stosowaniu się do wskazań i zaleceń podawanych w ocenach, a także o wzroście świadomości żywieniowej wśród osób zajmujących się komponowaniem jadłospisów w placówkach żywienia zbiorowego.

Szkoły uczestniczą także w wielu programach, mających na celu kształtowanie prawidłowych nawyków żywieniowych wśród dzieci i młodzieży np. „Mleko dla szkół”, „Owoc w szkole”. Programy te zapewniają dzieciom odpowiednio mleko w kartonikach, jak i świeże owoce i warzywa.

Pracownicy pionu higieny żywności, żywienia i przedmiotów użytku wraz z wiodącymi w tych tematach pracownikami komórek organizacyjnych Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia propagowali zdrowy styl życia, w tym m. in. zasady racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży, w ramach programów: „Bądźmy zdrowi – wiemy, więc działamy”, „Trzymaj formę” czy „Moje dziecko idzie do szkoły”. Zwracano uwagę właścicielom sklepików oraz kierownikom placówek

szkolnych na konieczność zastąpienia artykułów typu chipsy, pączki, batony, napoje gazowane innym asortymentem takimi jak: soki owocowe, owoce, napoje mleczne, serki homogenizowane czy desery mleczne.

Podsumowanie

1. W 2012 roku w ewidencji obiektów w woj. wielkopolskim znajdowało się ogółem 32795 zakładów żywnościowo-żywnieniowych, w porównaniu z rokiem 2011 liczba ta zwiększyła się o 229 zakładów (0,7%). Sklepy spożywcze to największa grupa nadzorowanych zakładów – stanowiła 41,6% ogółu obiektów.
2. Odnotowano zmniejszenie odsetka obiektów niezgodnych (o 0,8 w porównaniu z rokiem 2011).
3. Wskaźnik złych obiektów żywności i żywienia utrzymuje się na niskim poziomie m. in. dzięki wdrażaniu systemów jakości w przedsiębiorstwach (24,6% zakładów działało zgodnie z zasadami systemu HACCP, a ponadto 53,9% zakładów wdrożyło zasady dobrej praktyki higienicznej/produkcyjnej), ale także systematycznym i konsekwentnym kontrolom prowadzonym przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej.
4. Jakość zdrowotna środków spożywczych w 2012 roku wyrażona odsetkiem kwestionowanych próbek żywności utrzymywała się na poziomie z roku 2011 (2012 roku - 9,2% ; 2011 roku - 9,1%). Największy wzrost wskaźnika kwestionowanych próbek (o 7,7%) stwierdzono w grupie: ryby, owoce morza i ich przetwory, natomiast znaczny spadek tego wskaźnika (o 12,9%) zanotowano w grupie: wody mineralne i napoje bezalkoholowe. Jedną z głównych przyczyn dyskwalifikowania badanych próbek środków spożywczych było znakowanie niezgodne z obowiązującymi przepisami - 9,1% zbadanych próbek było nieprawidłowo oznakowanych.
5. W zakresie oceny jakości żywienia w roku 2012 dokonano analizy 864 jadłospisów i 68 zestawień dekadowych w 922 obiektach. Większość ocenionych jadłospisów była zgodna z zasadami racjonalnego żywienia, jednak w 129 przypadkach zostały ocenione jako nieprawidłowe m. in. z uwagi na: niski udział surowych warzyw i owoców, małe urozmaicenie w doborze produktów i sposobie przyrządzania potraw, niski udział produktów o wysokiej zawartości węglowodanów złożonych (pieczywo ciemne, kasze, produkty strączkowe suche itp.), niską podaż w głównych posiłkach produktów stanowiących źródło pełnowartościowego białka zwierzęcego (szczególnie mleka i produktów mlecznych).



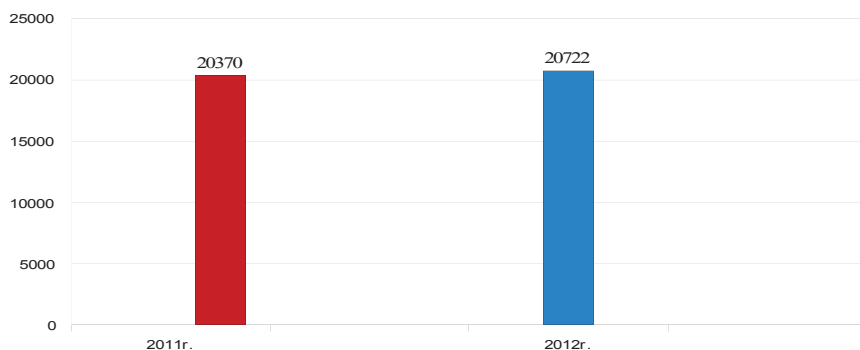
IX. ZAPOBIEGAWCZY NADZÓR SANITARNY

Zapobiegawczy nadzór sanitarny, działający na terenie woj. wielkopolskiego, realizuje zadania mające na celu zapewnienie właściwego stanu pod względem wymagań sanitarnych i zdrowotnych w nowo projektowanych lub modernizowanych obiektach, w celu wyeliminowania zagrożeń i uciążliwości dla zdrowia ludzi.

Zakres kompetencji zapobiegawczego nadzoru sanitarnego określa przede wszystkim ustawa o Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz inne ustawy i akty wykonawcze.

W ramach zadań realizowanych w zakresie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego na terenie woj. wielkopolskiego w 2012 roku zajmowano stanowisko 20722 razy, w tym w 14551 sprawach organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej zajęły stanowisko w formie decyzji, postanowienia, opinii sanitarnej lub pisma.

Rys. 1. Liczba stanowisk zajętych w zakresie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego na terenie woj. wielkopolskiego w 2011 i 2012 roku



Rzeczoznawcy ds. sanitarno-higienicznych, działający pod nadzorem Wielkopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego (WPWIS) uzgodnili pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych 6171 dokumentacji projektowych (o 413 mniej niż w 2011 roku). Wszystkie uzgodnienia wydane przez rzeczoznawców ds. sanitarno-higienicznych były pozytywne.

W 2012 roku do WPWIS wpłynęło 2430 spraw z zakresu zapobiegawczego nadzoru sanitarnego. Liczba zajętych stanowisk przez Oddział Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego wyniosła 2101, o 288 więcej niż w roku 2011 (1813 stanowisk).