

II. SEKCJA BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOSCI I ŻYWIENIA

1. Kierunek działania

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Głogowie prowadzi ustawowy nadzór nad bezpieczeństwem żywności w oparciu o określone przepisy prawa. Zgodnie z obowiązującym prawem żywnościowym obowiązek zapewnienia bezpieczeństwa produkowanej i wprowadzanej do obrotu żywności spoczywa na przedsiębiorcach branży spożywczej – operatorach żywności. Stan sanitarny nadzorowanych obiektów oceniany jest według jednolitych kryteriów urzędowej kontroli żywności.

W roku 2021 pod nadzorem Państwowej Inspekcji Sanitarnej na terenie powiatu głogowskiego znajdowało się **993** zakłady produkcji i obrotu żywnością oraz **17** miejsc obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością. Wszystkie działania w zakresie nadzoru nad tymi obiektami zmierzały do zapewnienia skutecznego systemu urzędowej kontroli nad bezpieczeństwem żywności, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz kosmetyków znajdujących się w obrocie.

2. Działalność kontrolno-represyjna

1.	Liczba przeprowadzonych kontroli	554
2.	Liczba wydanych decyzji administracyjnych (merytorycznych)	180
3.	Liczba wydanych decyzji administracyjnych (płatniczych)	76
4.	Liczba wydanych postanowień	1
5.	Liczba wystawionych mandatów	45
6.	Kwota mandatów	7100 zł
7.	Liczba wydanych tytułów wykonawczych	0

3. Istotne elementy nadzoru mające wpływ na stan bezpieczeństwa sanitarnego powiatu głogowskiego

Strukturę i liczbę objętych nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Głogowie obiektów żywnościowo-żywnościowych w latach 2020 i 2021 przedstawiono w niżej zamieszczonej tabeli:

Rodzaj obiektów objętych nadzorem	Liczba obiektów		Kierunek zmian
	Rok 2020	Rok 2021	
Zakłady produkcji żywności	89	97	+8
- w tym producenci pierwotni , dostawcy bezpośredni i producenci pierwotni , inne wytwórnie żywności, producenci żywności w warunkach domowych	69	76	+7
Obiekty obrotu żywnością	636	635	-1
Zakłady żywienia zbiorowego typu	152	158	+6

otwartego			
- w tym: zakłady małej gastronomii	60	65	+5
Zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego	98	103	+5
Miejsca obrotu przedmiotami użytku	13	17	+4
Obiekty ogółem	988	1010	+22

Jak wynika z przedstawionej powyżej tabeli liczba obiektów w roku 2021 wzrosła o 22. Wzrost odnotowano w przypadku obiektów produkcji żywności tj. o 8, w zakładach żywienia zbiorowego otwartego o 6, w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego o 5, natomiast w przypadku obiektów obrotu żywności odnotowano spadek ilości podmiotów o 1.

W 2021r. przeprowadzono łącznie **554** (2020r. - 549) kontroli sanitarnych w **351** obiektach żywnościowo-żywnościowych, obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością oraz miejscach obrotu kosmetykami. W 2021r. nie zaszła konieczność składania wniosków do Dolnośląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego we Wrocławiu o nałożenie kar pieniężnych.

4. Stan sanitarny grup obiektów

1) Zakłady produkcji żywności

W roku 2021 w ewidencji znajdowało się **21** zakładów z tej grupy obiektów. Najliczniejszą grupę zakładów produkcyjnych stanowiły piekarnie. Cztery piekarnie równoległe z produkcją pieczywa produkują również wyroby ciastkarskie. W dwóch ciastkarniach sezonowo produkowane są lody w ograniczonych ilościach.

W 2021r. w rejestrze zakładów nadzorowanych przez PIS powiatu głogowskiego znajdowało się **7 piekarni**, w których przeprowadzono **15** kontroli sanitarnych. Ocena kompleksową w oparciu o arkusz oceny przeprowadzono w 1 piekarni. Zgodnie z kryteriami oceny zakład oceniono jako zakład ryzyka wysokiego. Na uzyskane oceny miał wpływ m.in.:

- niewłaściwy stan sanitarno-techniczny pomieszczeń produkcyjnych, magazynowych oraz socjalno-sanitarnych,
- wyeksploatowany i zniszczony sprzęt pomocniczy i urządzenia produkcyjne,
- brak zachowanej czystości w pomieszczeniach zakładu,
- brak segregacji asortymentowej,
- brudna odzież ochronna personelu,
- brak orzeczeń lekarskich 3 pracowników,
- nieprawidłowe znakowanie produkowanych i wprowadzanych do obrotu handlowego wyrobów gotowych opakowanych i nieopakowanych w tym m.in.
- wymieniono niewłaściwy rodzaj pieczywa,
- w wykazie składników nie uwzględniono składu mieszanki piekarniczej „Tigirs blue”,
- nie uwzględniono zwrotu umieszczonego na składzie mieszanki tj.: Może zawierać łubin, mleko, nasiona, sezam, soję,
- brak obowiązkowych informacji dotyczących znakowania wyrobów gotowych nieopakowanych - kanapek w zakresie prawidłowego opracowania i przekazywania

informacji dot. określenia składników produktu oraz składników powodujących alergię lub reakcje nietolerancji,

- brak do wglądu systematycznych i udokumentowanych zapisów potwierdzających stosowanie dobrej praktyki produkcyjnej, dobrej praktyki higienicznej i systemu HACCP.

Za stwierdzone podczas czynności kontrolnych uchybienia z zakresu braku bieżącej czystości, braku aktualnych orzeczeń lekarskich oraz braku do wglądu systematycznych i udokumentowanych zapisów potwierdzających stosowanie dobrej praktyki produkcyjnej, dobrej praktyki higienicznej i systemu HACCP nałożono **1 mandat karny na sumę 500 zł.**

Ponadto w związku z anonimowym telefonicznym wnioskiem o interwencję dotyczącą obecności szkodników biegających na drzwiach prowadzących do pomieszczeń kolejnej piekarni przeprowadzona została kontrola interwencyjna. Przeprowadzona kontrola potwierdziła obecność szkodników mącznych. Osoby odpowiedzialne ukarano mandatem karnym w wysokości **400zł.**

W roku 2021 prowadzono postępowania administracyjne, w wyniku których wydano ogółem **5** decyzji, w tym:

- **3** decyzje nakazujące związane z naruszeniem wymagań prawa żywnościowego, dotyczące:
- **1** decyzję odmowy zmiany terminu wykonania obowiązków decyzji
- **1** decyzję zmieniającą termin wykonania obowiązków wynikających z wcześniej wydanych decyzji.

W związku ze stwierdzonymi podczas kontroli nieprawidłowościami w 2 piekarniach prowadzono postępowania administracyjne, które zakończyły się wydaniem 2 decyzji w celu:

- poprawy istniejących warunków sanitarno-technicznych w 1 zakładzie,
- zapewnienia prawidłowego znakowania żywności opakowanej w zakresie: prawidłowego oznakowania pieczywa zgodnie z rzeczywistym składem użytych do produkcji mieszanek oraz określenia danych dotyczących obecności składników alergennych lub powodujących reakcje nietolerancji,
- zapewnienia prawidłowego znakowania żywności nieopakowanej w zakresie: zamieszczenia wykazu składników z uwzględnieniem składników powodujących alergię lub reakcje nietolerancji w produkowanych produktach tj. obowiązkowych informacji dotyczących znakowania kanapek oraz zamieszczenia składników aromatu waniliowego stosowanego do produkcji bitej śmietany,
- zweryfikowania procedury dot. nadzoru nad obecnością szkodników w zakładzie.

Ponadto w związku z nieprawidłowościami wynikającymi z kontroli przeprowadzonej w roku 2020, w roku objętym sprawozdaniem wydano kolejną decyzję nakazującą w celu:

- poprawy istniejących warunków sanitarno-higienicznych w zakładzie,
- przeprowadzenia weryfikację systemu HACCP w zakresie nadzoru nad zużyciem stosowanych w zakładzie substancji dodatkowych,
- zapewnienia prawidłowego znakowania żywności opakowanej w zakresie: prawidłowego oznakowania pieczywa zgodnie z rzeczywistym składem użytych

do produkcji mieszanek, z uwzględnieniem określenia rodzaju pieczywa oraz określenia danych dotyczących obecności składników alergicznych lub powodujących reakcje nietolerancji,

- zapewnienia prawidłowego znakowania żywności nieopakowanej w zakresie: podkreślenia za pomocą pisma wyraźnie odróżniającego od reszty wykazu składników, np. za pomocą czcionki, stylu lub koloru tła., że zawiera składnik powodujący alergię,
- udokumentowania właściwej jakości bakteriologicznej wody,
- dokumentowania właściwej jakości zdrowotnej wyrobu gotowego nietrwałego mikrobiologicznie produkowanego w zakładzie zgodnie z procedurą „Badania wyrobów nietrwałych mikrobiologicznie” tj. ciast kremowych.

Podczas kontroli sprawdzających przeprowadzonych w wyniku postępowania administracyjnego wyegzekwowano:

- częściową poprawę stanu sanitarno-technicznego,
- prowadzenie rejestru umożliwiającego prześledzenie przychodu i rozchodu dodatków do żywności,
- prawidłowe znakowanie żywności opakowanej -pieczywa, zgodnie z rzeczywistym składem mieszanki piekarniczej oraz z uwzględnieniem rodzaju pieczywa,
- prawidłowe znakowanie żywności nieopakowanej w zakresie: podkreślenia za pomocą pisma wyraźnie odróżniającego od reszty wykazu składników, np. za pomocą czcionki, stylu lub koloru tła., że zawiera składnik powodujący alergię,
- udokumentowania prawidłowych wyników badań wyrobu gotowego tj. okazano sprawozdanie z badań mikrobiologicznych ciastek W-Z w ilości 5 powtórzeń,
- udokumentowania prawidłowej jakości badań wody.

Natomiast postępowanie dot. poprawy stanu sanitarno-technicznego toczy się nadal.

W piekarniach przeprowadzono 3 oceny poziomu związków polarnych w tłuszczach szwalniczych z urządzeń do smażenia pączków i faworków. Badanie ww. tłuszczu przy użyciu szybkiego testu pn. „OleoTest Trust IT” firmy GMB Warszawa wykazało, że zawartość związków polarnych we fryturach dwukrotnie nie przekraczało 16 %. Natomiast w jednym przypadku nie przekraczało 12%. Przeprowadzone badania potwierdziły, że producenci regularnie nadzorują temperaturę, czas smażenia oraz w miarę potrzeby wymieniają fryturę na nową.

W ramach urzędowej kontroli żywności w dwóch zakładach pobrano:

- 5 próbek „Jaja kurze w proszku” w kierunku obecności *Salmonella* spp. w 25g., Otrzymane wyniki były prawidłowe.
- 5 próbek produktu pn. „Eklery” do badań w kierunku obecności *Salmonella* spp. w 25g, liczby *Listerii monocytogenes* <1,0 jtk/ml oraz liczby przypuszczalnych *Bacillus cereus* -<1,0 jtk/ml . Otrzymane wyniki prób w ww. kierunkach były prawidłowe.

Ciastkarnie

W powiecie głogowskim zarejestrowano 5 ciastkarni (4 z nich są małymi firmami rodzinnymi), w których przeprowadzono 7 kontroli sanitarnych.

Procesy produkcyjne prowadzone są z dużym udziałem pracy ręcznej z wyłączeniem procesów w zakresie: ucierania i mieszania. W dwóch ciastkarniach, w wydzielonych pomieszczeniach prowadzi się sprzedaż własnych wyrobów.

Ponadto na wniosek operatorów żywności w 2021 wydano:
- **1** decyzję zatwierdzenia bezwarunkowego.

Ocenę kompleksową w oparciu o arkusz oceny przeprowadzono w 2 ciastkarniach. Na podstawie arkusza oceny zakładu uznano zgodnie z kryteriami oceny jeden zakład jako zakład ryzyka **wysokiego** i jeden zakład jako zakład ryzyka średniego. Na uzyskaną ocenę miały wpływ stwierdzone podczas kontroli nieprawidłowości dotyczące m.in.:

- niewłaściwego stanu higieniczno-technicznego pomieszczeń produkcyjnych i magazynowych zakładu
- niewłaściwej segregacji asortymentowej,
- braku prowadzonych na bieżąco zapisów w zakresie dokumentacji GHP/GMP i systemu HACCP,
- niewłaściwego znakowania wyrobów gotowych nieopakowanych tj. wykaz składników dla oferowanych w zakładzie tortów niezgodny z rzeczywistym wynikającym z używanych do produkcji wyrobów gotowych surowców i półproduktów (w wykazie składników dla tortów nie wymieniono polepszacza MONOPLALS),
- braku do wglądu aktualnych wyników badań wyrobów gotowych zgodnie z obowiązującą w zakładzie Procedurą badań wyrobów nietrwałych mikrobiologicznie,
- braku procedury badań przechowalniczych wyrobów gotowych,
- stosowania niewłaściwego sformułowania dla konsumenta końcowego o stosowaniu środków spożywczych zawierających w składzie barwniki, które mogą mieć szkodliwy wpływ na aktywność i skupienie uwagi u dzieci.

Za stwierdzone podczas kontroli sanitarnej nieprawidłowości nałożono **1** mandat karny na **kwotę 500,00 zł**. Ponadto w związku ze stwierdzonymi podczas kontroli sanitarnej nieprawidłowościami prowadzono postępowanie administracyjne, które zakończyło się wydaniem **1 decyzji administracyjnej** nakazującej poprawę stanu technicznego, przeprowadzenie weryfikacji systemu HACCP w zakresie określenia procedury badań przechowalniczych, udokumentowania jakości zdrowotnej wyrobu gotowego nietrwałego mikrobiologicznie zakładu oraz zapewnienie prawidłowego znakowania żywności nieopakowanej.

Podczas **2** kontroli sprawdzających właściciel przedstawił do wglądu prawidłowe wyniki badań mikrobiologicznych 5 próbek ciasta W-Z oraz tortu w kierunku: liczba *Bacillus cereus* $<1,0 \cdot 10^1$ jtk/g, obecność *Salmonella spp.* w 25g- nie wykryto oraz w kierunku: liczba *Listeria monocytogenes* $<1,0$ jtk/ml. Ponadto wobec ww. zakładu wyegzekwowano opracowanie procedury określającej częstotliwość badań przechowalniczych wyrobów gotowych nietrwałych mikrobiologicznie, zapewnienie prawidłowego znakowania oferowanych w zakładzie tortów z uwzględnieniem stosowanego do produkcji tortów polepszacza MONOPLAS oraz zapewniono właściwe sformułowanie dla konsumenta końcowego o stosowaniu środków spożywczych zawierających w składzie barwniki, które mogą mieć szkodliwy wpływ na aktywność i skupienie uwagi u dzieci. Postępowanie dotyczące poprawy stanu technicznego zakładu trwa nadal.

Ponadto podczas 2 kontroli sprawdzających w kolejnej ciastkarni prowadzonych w wyniku postępowania administracyjnego dot. decyzji wydanej w roku 2020r. wyegzekwowano:

- poprawę stanu technicznego zakładu,
- opracowanie Instrukcji nadzoru nad przychodem i rozchodem dodatków do żywności, „Rejestrem zużycia aromatów”, wykazem substancji dodatkowych stosowanych w zakładzie,
- określenie w Instrukcji monitorowania CCP5 dot. pasteryzacji lodów: limitów krytycznych, działań korygujących oraz czasu pasteryzacji lodów,
- opracowanie instrukcji badań wyrobów gotowych z uwzględnieniem częstotliwości i zakresu badań dla świeżo wyciskanych soków,
- zapewnienie obowiązkowych informacji dotyczących znakowania wyrobów gotowych nieopakowanych lub pakowanych na życzenie konsumenta przeznaczonych dla konsumentów finalnych w zakresie prawidłowego opracowania i przekazywania informacji dot. określenia składników produktu oraz składników powodujących alergię lub reakcje nietolerancji w produkowanych w zakładzie wyrobach gotowych tj. ciast, wyrobów ciastkarskich, ciastek jogurtów mrożonych, koktajli jogurtowych z dodatkami, soków ze świeżo wyciskanych owoców na życzenie klienta, napojów zimnych i gorących oprócz lodów.
- zapewnienia prawidłowego znakowania produkowanych w zakładzie lodów „Cassate”

W ramach nadzoru nad bezpieczeństwem i jakością tłuszczu przeznaczonych do zanurzeniowego smażenia wyrobów ciastkarskich, przeprowadzono 3 oceny tłuszczu smaźalniczego za pomocą testu na zawartość związków polarnych. Badanie ww. tłuszczu przy użyciu szybkiego testu pn. „OleoTest Trust IT” firmy GMB Warszawa wykazało, że zawartość związków polarnych we fryturze w jednym z zakładów nie przekraczało 12%, a w pozostałych nie przekraczała 16%. Nieprawidłowości nie stwierdzono.

Wytwórnice lodów

W 2 ciastkarniach sezonowo produkowane są lody w ograniczonych ilościach. Produkcja lodów odbywa się w wydzielonych pomieszczeniach. Wielkość produkcji lodów uzależniona jest od indywidualnych zamówień. W sezonie letnim wielkość produkcji tygodniowo waha się w granicach ok. 120 l lodów, a zimą produkuje się ok. 50l tygodniowo, sporadycznie tzn. maksymalnie trzy partie lodów miesięcznie.

W 2020r. wydano jedną decyzję zatwierdzenia nowego zakładu produkcyjnego do prowadzenia działalności w zakresie produkcji lodów na bazie mleka i śmietany z owocami, produkcji gofrów z dodatkami, sprzedaży i serwowania lodów gałkowych, produkcji i serwowania kawy i herbaty oraz napojów zimnych w tym lemoniady, wody i soków. Do produkcji lodów nie wykorzystuje się surowych jaj.

W pozostałych wytwórniach lodów prowadzona jest produkcja lodów mlecznych na bazie mleka pasteryzowanego i śmietanki oraz lodów – sorbetów na bazie wody, z zastosowaniem dodatków – past smakowych i koncentratów spożywczych, posiadających w swoim składzie dodatki do żywności, np. stabilizatory, aromaty, regulatory kwasowości, barwniki. Do produkcji używane są również owoce świeże i mrożone, przetwory owocowe, bakalie i wyroby ciastkarskie trwałe.

W tej grupie obiektów przeprowadzono łącznie 3 kontrole sanitarne, 2 kompleksowe oraz jedną tematyczną. Ocenę kompleksową w oparciu o arkusz oceny przeprowadzono w 2 zakładach. Na podstawie arkusza oceny zakładu uznano zgodnie z kryteriami oceny 2 zakłady jako zakłady **ryzyka wysokiego**.

W czasie kontroli kompleksowych sprawdzano czy podmioty działające na rynku spożywczym na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji w przedsiębiorstwach będących pod ich kontrolą zapewniają zgodność tej żywności lub pasz z wymogami prawa żywnościowego w zakresie identyfikowalności. We wszystkich zakładach istnieje możliwość identyfikacji produktów.

W 2021r. właściciele zakładów prowadzących wytwórnę lodów przedstawili do wglądu prawidłowe wyniki badań mikrobiologicznych lodów, w których nie stwierdzono obecności bakterii *Salmonella* spp., obecności *Listeria monocytogenes* w 25g ani przekroczonej dopuszczalnej liczby bakterii *Enterobacteriaceae*. Ponadto każdy z przedsiębiorców okazał do wglądu prawidłowy wynik badania wody w zakresie parametrów mikrobiologicznych.

W roku 2021 w jednej z wytwórni przeprowadzono kontrolę tematyczną w zakresie poboru prób tj. w **ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu w jednym z zakładów pobrano 5 próbek lodów o nazwie „Lody śmietankowe”** do badań w kierunku obecności *Salmonella* spp. w 25g, liczby *Listeria monocytogenes* oraz liczby *Enterobacteriaceae*.. Otrzymane wyniki były prawidłowe.

Automaty do lodów

W rejestrze zakładów nadzorowanych przez urzędową kontrolę żywności PIS powiatu głogowskiego wykazano 6 tego rodzaju zakładów, w których w 2021r. przeprowadzono łącznie 7 kontroli. Cztery zakłady prowadzą wyłącznie sezonową produkcję lodów z automatu, a jeden prowadzi dodatkowo w sezonie jesienno-zimowym działalność typu „fast food”. Lody sprzedawane są w kubkach waflowych i rożkach. Stan techniczny i porządkowy tych zakładów nie budził zastrzeżeń.

Ocenę kompleksową w oparciu o arkusz oceny przeprowadzono w 6 zakładach. Na podstawie arkusza oceny zakładu uznano zgodnie z kryteriami oceny 5 zakładów jako zakłady ryzyka niskiego 1 zakład jako zakład ryzyka średniego.

W czasie kontroli kompleksowych sprawdzano czy podmioty działające na rynku spożywczym na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji w przedsiębiorstwach będących pod ich kontrolą zapewniają zgodność tej żywności lub pasz z wymogami prawa żywnościowego w zakresie identyfikowalności. We wszystkich zakładach istnieje możliwość identyfikacji produktów.

W 2021r. 5 właściciele zakładów prowadzących produkcję lodów z automatu przedstawiło do wglądu prawidłowe wyniki badań mikrobiologicznych lodów, w których nie stwierdzono obecności bakterii *Salmonella* spp. ani przekroczonej dopuszczalnej liczby bakterii *Enterobacteriaceae*. Ponadto każdy z przedsiębiorców

okazał do wglądu prawidłowy wynik badania wody w zakresie parametrów mikrobiologicznych.

W jednym z kontrolowanych zakładów stwierdzono następujące nieprawidłowości:

- brak badań produkowanych wyrobów gotowych oraz wyników badań wody.

Za stwierdzone podczas czynności kontrolnych uchybienia z zakresu braku aktualnych wyników badań wyrobów gotowych nietrwałych mikrobiologicznie oraz braku wyników badań wody nałożono **1 mandat karny na sumę 200 zł.**

W związku z powyższym w roku 2021 prowadzono postępowanie administracyjne, w wyniku którego wydano ogółem **1 decyzję:**

- związaną z naruszeniem wymagań prawa żywnościowego.

Podczas kontroli sprawdzającej prowadzonej w wyniku postępowania administracyjnego wyegzekwowano wykonanie ww. decyzji. tj. okazano do wglądu: prawidłowe wyniki badań mikrobiologicznych lodów, w których nie stwierdzono obecności bakterii *Salmonella* spp. ani przekroczonej dopuszczalnej liczby bakterii *Enterobacteriaceae* oraz prawidłowy wynik badania wody w zakresie parametrów mikrobiologicznych.

Obiekty obrotu żywnością

Obiekty obrotu żywnością to najliczniejsza grupa obiektów branży żywnościowej zarejestrowanych na terenie powiatu głogowskiego. Obejmuje ona zarówno obiekty duże, tj. hiper i supermarkety oraz małe sklepy, kioski spożywcze, hurtownie, obiekty ruchome i tymczasowe (stragany, handel obwoźny), środki transportu żywności i inne obiekty obrotu żywnością sprzedające dodatkowo, w ramach prowadzonej działalności gospodarczej, niewielkie ilości trwałych mikrobiologicznie produktów spożywczych w opakowaniach jednostkowych producentów.

W 2021 roku do grupy obiektów obrotu zakwalifikowano **635** zakładów (w roku 2020 – **636**), w tym:

- **229** sklepów spożywczych (w tym: 22 super i hipermarketów),
- **51** kiosków spożywczych,
- **12** magazynów hurtowych,
- **70** obiektów ruchomych i tymczasowych,
- **165** środków transportu żywności,
- **30** aptek,
- **78** innych obiektów obrotu żywnością.

Sklepy spożywcze (w tym hiper i supermarkety)

Sklepy spożywcze stanowią najliczniejszą grupę obiektów obrotu żywnością nadzorowanych przez pracowników Sekcji BŻiŻ w Głogowie. Liczba sklepów spożywczych w 2021r. zmniejszyła się o **9** obiektów i wynosi obecnie **229** zakładów (w roku 2020 – **238**).

W tej grupie obiektów znajduje się **22** hiper i supermarketów, co stanowi **9,6%** ogólnej liczby sklepów spożywczych.

Pozostałe obiekty z tej grupy, to średnie i małe sklepy zlokalizowane na osiedlach mieszkaniowych i na terenach wiejskich.

Skontrolowano **80** zakładów, tj. **34,9%** zakładów obrotu żywnością wykazanych w rejestrze, w tym **22** hiper- i supermarketów (**100%**).

Klasyfikację sanitarną na arkuszach oceny stanu sanitarnego przeprowadzono w **12** zakładach, w tym w **3** hiper- i supermarketach. Obiektów niezgodnych z wymaganiami nie stwierdzono.

W opisywanym okresie wydano **18** decyzji zatwierdzenia zakładów. Wszystkie zakłady (**229**) posiadają wdrożone zasady GHP/GMP oraz wdrożony system HACCP.

W 2021r. przeprowadzono **162** kontroli i rekontroli sklepów spożywczych, w tym: **69** hiper- i supermarketów (w 2020r. 207 kontroli i rekontroli).

Przeprowadzono **49** kontroli interwencyjnych, w związku z:

- otrzymanymi pismami dotyczącymi powiadomień w ramach systemu:
 - RASFF (**42 kontrole**),
 - z sygnałami klientów (**6** kontroli dot.: wprowadzania do obrotu środków spożywczych o niewłaściwej jakości zdrowotnej, nieprzestrzegania zasad higieny przez personel zakładu, niewłaściwe przechowywanie środków spożywczych). Zasadność zgłaszanych zarzutów nie potwierdziła się w żadnym z przypadków;
 - z pismem DPWIS we Wrocławiu dot. wprowadzania do obrotów przeterminowanych produktów spożywczych w sklepach sieci Kaufland przeprowadzono **1** kontrolę;
- Wszystkie interwencje były załatwiane terminowo.

Podczas czynności kontrolnych zwracano szczególną uwagę na.:

- warunki sanitarne i techniczne sklepów,
- gospodarki odpadami,
- jakość zdrowotną produkowanej w marketach żywności,
- sposób sprzedaży,
- zachowanie ciągłości łańcucha chłodniczego,
- wdrażanie i skuteczne stosowanie systemów kontroli wewnętrznej,
- identyfikowalność produktów,
- prawidłowość znakowania środków spożywczych,
- monitorowania żywności wycofywanej z obrotu.

Zastrzeżenia budził stan sanitarny części kontrolowanych sklepów. Stwierdzone w opisywanym okresie sprawozdawczym niezgodności dotyczyły:

- złego stanu sanitarno-technicznego urządzeń i sprzętów, w tym:
 - brudne urządzenie mroźnicze,
 - brudna umywalka,
 - brudny kosz na odpady,
 - uszkodzona, wyeksploatowana szafka pod zlewozmywakiem,

- zniszczona szafa chłodnicza przeznaczona do ekspozycji i przechowywania środków spożywczych,

- braku zapewnienia czystości i porządku, tj.:
- w pomieszczeniach sklepu gromadzono w przypadkowych miejscach nieużywany sprzęt,
- braku do wglądu systematycznych i udokumentowanych zapisów wynikających z opracowanych w zakładzie instrukcji GHP/GMP i systemu HACCP,
- nieprawidłowo przechowywanej odzieży ochronnej,
- wprowadzania do obrotu środków spożywczych po upływie daty minimalnej trwałości.

W opisywanym okresie sprawozdawczym właścicieli/pracowników sklepów ukarano 2 mandatami karnymi na sumę **400,00 zł**.

Kontrole w ww. obiektach dotyczyły również przestrzegania obowiązujących ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii; za nieprzestrzeganie ww. wymagań wystawiono w sumie **17** mandatów karnych na sumę **1 500,00 zł**

W celu uzyskania poprawy stanu sanitarno-technicznego sklepów prowadzono postępowania administracyjne, w wyniku których wydano:

- **3** decyzje nakazujące związane z naruszeniem wymagań prawa żywnościowego, dotyczące:
- złego stanu technicznego pomieszczeń i urządzeń,
- braku weryfikacji zakładowej dokumentacji kontroli wewnętrznej z zakresu zasad GHP/GMP oraz systemu HACCP,

Ponadto wydano:

- **18** decyzji zatwierdzenia,
- **26** decyzji wykreślenia, w tym **4** super-i hipermarketach,
- **3** decyzje zmieniające zatwierdzenie.

Do badań laboratoryjnych pobrano w sumie 114 prób, w tym w super-i hipermarketach 112 prób.

Kioski spożywcze

W 2021r. w ewidencji tut. Stacji znajdowało się **51** kiosków spożywczych (w 2020 – 52). Skontrolowano **10** kiosków spożywczych, tj. **19,6%** zakładów wykazanych w rejestrze. Kontrolą objęto **1** kiosk sprzedający mięso na targowisku, **5** kiosków sprzedających na terenie targowisk inne środki spożywcze oraz **4** kioski ogólnospożywcze usytuowane na terenie powiatu.

Łącznie przeprowadzono **12** kontroli sanitarnych zakładów w tej grupie obiektów, Klasyfikację sanitarną na arkuszu oceny stanu sanitarnego przeprowadzono w **6** zakładach. Nieprawidłowości stwierdzone w **2** zakładach dotyczyły:

- braku mydła w płynie oraz ręczników jednorazowego użytku do higienicznego osuszania rąk przy umywalce do mycia rąk,

- braku segregacji asortymentowej produktów spożywczych na regałach,
- składowania środków spożywczych bezpośrednio na posadzce,
- niewłaściwego przechowywania sprzętu porządkowego,
- braku do wglądu systematycznych i udokumentowanych zapisów wynikających z opracowanych w zakładzie instrukcji GHP/GMP i systemu HACCP,
- przechowywania zbędnego sprzętu,
- złego stanu sanitarnego zakładu (brudne, zakurzone półki, zapajęczone ściany i sufity, zakurzone regały, brudna podłoga).

W opisywanym okresie sprawozdawczym właścicieli/pracowników kiosków ukarano:

- **2** mandatami karnymi na sumę **350,00 zł**,
- kontrole w ww. obiektach dotyczyły również przestrzegania obowiązujących ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii; za nieprzestrzeganie ww. wymagań wystawiono w sumie **2** mandaty karne na sumę **200,00 zł**.

W opisywanym okresie sprawozdawczym nie przeprowadzono kontroli interwencyjnych w tej grupie obiektów.

W 2021r. wydano:

- **2** decyzje nakazujące poprawę stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń zakładu,
- **1** decyzję wykreślenia zakładu.

Apteki

W tej grupie obiektów w rejestrze [tut](#). Stacji znajduje się **30** aptek (w roku 2020 - 29).

W opisywanym okresie zarejestrowano 1 nowy obiekt. Skontrolowano **15** zakładów, co stanowi 50 % ogółu zarejestrowanych obiektów. Przeprowadzono w sumie 31 kontroli sanitarnych w aptekach, w tym **22** kontrole interwencyjne w ramach systemu RASFF.

W nadzorowanych aptekach przeprowadzono **9** kontroli tematycznych w tym 2 związane z poborem próbek suplementów diety do badań (3 próby).

Magazyny hurtowe

W roku sprawozdawczym liczba nadzorowanych magazynów hurtowych nie zmieniła się w stosunku do roku poprzedniego i wynosiła **12** obiektów, w tym 1 magazyn hurtowy suplementów diety.

W nadzorowanych hurtowniach prowadzono działalność w zakresie wprowadzania do obrotu: mrożonych owoców, warzyw i wyrobów kulinarnych, mięsa i wędlin, mleka i jego przetworów, przetworów rybnych, świeżych owoców i warzyw, środków ogólnospożywczych, w tym wyrobów alkoholowych i bezalkoholowych oraz suplementów diety.

Skontrolowano **11** magazynów hurtowych, w których łącznie przeprowadzono **24** kontroli sanitarnych. W **5** zakładach przeprowadzono kontrole interwencyjne (**11 kontroli**) w ramach powiadomień systemu RASFF. Na podstawie arkusza stanu sanitarnego oceniono **3** hurtownie, żaden z kontrolowanych obiektów nie został uznany jako niezgodny z wymaganiami. Przeprowadzono **1** kontrolę sprawdzającą Wszystkie zakłady w tej grupie obiektów posiadają wdrożone zasady GHP/GMP.

W 9 hurtowniach wdrożono system HACCP, natomiast w pozostałych 3 zakładach z uwagi na zakres prowadzonej działalności oraz korzystając z ułatwień przewidzianych przez Komisję Europejską we wdrażaniu procedury HACCP w małych przedsiębiorstwach, uznano za wystarczające do kontroli najważniejszych zagrożeń bezpieczeństwa żywności przestrzeganie zasad GHP i GMP. W nadzorowanych magazynach przeprowadzono 9 kontroli tematycznych w tym 8 związanych z poborem próbek środków spożywczych.

W związku ze stwierdzonymi podczas bieżącego nadzoru sanitarnego nieprawidłowościami wydawano:

- 1 decyzję administracyjną dotyczącą poprawy stanu sanitarno – technicznego pomieszczeń.

W opisywanym okresie na właścicieli magazynów hurtowych nie nakładano mandatów karnych.

W 2021r. pobrano do badań laboratoryjnych 12 próbek środków spożywczych, w tym:

- 4 próby warzyw (jarmuż, pomidory, ogórki, bakłażany) i 4 próby owoców (banan, melon, śliwki – 2 próby) w kierunku oznaczenia zawartość pozostałości pestycydów,
- 1 próba warzyw (pomidory suszone) w kierunku zawartości metali,
- 2 próby tłuszczu roślinnych (olej rzepakowy, oliwa z oliwek), 1 próba owoców (suszone śliwki) w kierunku WWA.

Badane próbki były prawidłowe.

Obiekty ruchome i tymczasowe

W tej grupie obiektów w rejestrze tut. Stacji znajduje się 70 obiektów (w roku 2020 - 63). W opisywanym okresie zatwierdzono 7 nowych obiektów. Skontrolowano 15 zakładów, co stanowi 21,4% ogółu zarejestrowanych obiektów.

Przeprowadzono 18 kontroli sanitarnych obiektów ruchomych i tymczasowych. Na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego oceniono 4 zakłady. Obiektów niezgodnych z wymaganiami nie stwierdzono.

70 zakładów posiada wdrożone zasady GHP/GMP, natomiast 35 zakładów wdrożony system HACCP.

W 2021r. wydano następujące decyzje:

- 7 zatwierdzenia,
- 2 zmieniające zatwierdzenie,

W 2021 r. w tej grupie zakładów nałożono 1 mandat karny na kwotę 100,00 zł. za nieprzestrzeganie obowiązujących ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii.

Środki transportu

Zakłady produkujące oraz wprowadzające żywność do obrotu posiadają na ogół własne środki transportu, utrzymane w dobrym stanie technicznym i przeznaczone wyłącznie do przewozu artykułów spożywczych.

Liczba zarejestrowanych w powiecie głogowskim indywidualnych środków transportu żywności wynosi **165** (w 2020r. – 164)

W okresie sprawozdawczym skontrolowano **30** środków transportu, co stanowi **18,2%**. Wszystkie środki transportu spełniały wymagania higieniczno-sanitarne.

Ogółem w 2021 r. przeprowadzono **31** kontroli sanitarnych, wydano **30** decyzji zatwierdzenia bezwarunkowego.

Inne obiekty obrotu żywnością

W 2021 roku w ewidencji Państwowej Inspekcji Sanitarnej w Głogowie ujęto **78** innych obiektów obrotu żywnością (w 2020r. – 78), prowadzących działalność m.in. w: supermarketach drogeryjnych, placówkach pocztowych, sklepach medycznych, księgarniach, sklepach zielarskich. Skontrolowano **22** obiekty, co stanowi **28,2%** ogółu zarejestrowanych „Innych obiektów obrotu żywnością”.

Przeprowadzono **55** kontroli innych obiektów obrotu żywnością, tym 29 interwencyjnych tj. w ramach systemu RASFF.

Ponadto przeprowadzono **25** kontroli tematycznych w tym 4 kontrole w zakresie poboru prób do badań.

W opisywanym okresie nie dokonywano ocen stanu sanitarnego „Innych obiektów obrotu żywnością”. Zasady GHP/GMP zostały wdrożone w **34** zakładach, a **4** zakłady posiadają również wdrożony system HACCP.

Pobrano do badań 4 próbki, w tym:

- **1 próba żywności specjalnego przeznaczenia medycznego – kierunek badań: znakowanie,**
- **3 próby materiałów do kontaktu z żywnością - kierunek badań: migracja specyficzna zawartość formaldehydu (1 próba) oraz migracja amin pierwszorzędowych (2 próby).**

Nieprawidłowości nie stwierdzono.

W 2021 r. w tej grupie zakładów nałożono **2** mandaty karne na kwotę **200,00 zł.** za nieprzestrzeganie obowiązujących ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii.

W tej grupie obiektów nie wystawiano tytułów wykonawczych, postanowień o nałożeniu grzywny, kar pieniężnych i wniosków o ukaranie.

Miejsca obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością.

W roku sprawozdawczym w rejestrze PPIS w Głogowie znajdowało się 17 miejsc obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością. Skontrolowano 7 sklepów, co stanowi 41,2 % ogółu zarejestrowanych zakładów, w których łącznie przeprowadzono **8** kontroli sanitarnych:

- 5 tematycznych (w tym 1 kontrola dotycząca poboru prób do badań),
- 3 interwencyjne ramach systemu RASFF.

W roku 2021 wpisano do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów PIS 4 nowe obiekty.

W 2021 r. w tej grupie zakładów nałożono **1** mandat karny na kwotę **100,00 zł.** za nieprzestrzeganie obowiązujących ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii.

3) Obiekty żywienia zbiorowego

W roku sprawozdawczym sprawowano nadzór sanitarny nad **261** zakładami żywienia zbiorowego (w roku 2020- 250), w tym:

- **158** zakładami żywienia zbiorowego otwartego,
- **103** zakładami żywienia zbiorowego zamkniętego.

Zakłady żywienia zbiorowego otwartego

W porównaniu do roku ubiegłego, liczba zakładów żywienia zbiorowego otwartego uległa zwiększeniu o 6 zakładów.

W ciągu roku skontrolowano **66** zakładów, co stanowi 41,77 % zakładów znajdujących się w ewidencji. Oceną stanu sanitarnego według jednolitych kryteriów urzędowej kontroli żywności objęto **35** zakładów (w roku 2020 - 20).

W tej grupie obiektów przeprowadzono łącznie **91** kontroli sanitarnych, w tym **7** kontroli interwencyjnych.

W roku sprawozdawczym do PSSE w Głogowie wpłynęło **5** wniosków o interwencję. Składane przez konsumentów wnioski dotyczyły:

- złego stanu sanitarnego pomieszczeń zakładów,
- obecności szkodników w zakładzie (gryzonie),
- przygotowywania żywności ze środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia/daty minimalnej trwałości,
- nieprzestrzegania przepisów rozporządzenia Rady Ministrów w zakresie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów (tj. konsumpcja posiłków na miejscu, organizowanie imprez okolicznościowych, nie zasłanianie ust i nosa, nie zachowywanie wymaganej odległości, zbyt duża ilość stolików w stosunku do wielkości zakładu).

Jeden zgłoszony wniosek, który okazał się zasadny. W związku z czym nałożono **1** mandat karny na kwotę **200,00zł.** Ponadto, w przypadku jednego z zakładów, w związku ze złożonym wnioskiem dotyczącym nieprzestrzegania przepisów ww. rozporządzenia, nadal prowadzone jest postępowanie wyjaśniające.

W okresie sprawozdawczym w **13** zakładach żywienia zbiorowego otwartego, w tym w **7** zakładach małej gastronomii w trakcie przeprowadzanych kontroli sanitarnych sprawdzano zawartość związków polarnych w tłuszczach smażalniczych, przy użyciu szybkiego testu pn. „OleoTest Trust IT” firmy GMB Warszawa. Jakość tłuszczu nie budziła zastrzeżeń.

W czasie kontroli kompleksowych sprawdzano czy podmioty działające na rynku spożywczym na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji w przedsiębiorstwach będących pod ich kontrolą zapewniają zgodność tej żywności lub pasz z wymogami prawa żywnościowego w zakresie identyfikowalności.

Ponadto stwierdzono, że w skontrolowanych zakładach przestrzegany jest zakaz palenia tytoniu i wyrobów tytoniowych w pomieszczeniach produkcyjnych, magazynowych oraz w sali konsumpcyjnej. Informacje o zakazie palenia znajdują się w widocznych miejscach.

W okresie sprawozdawczym za stwierdzone w czasie czynności kontrolnych nieprawidłowości nałożono łącznie **14** mandatów karnych na sumę **2650,00 zł.**, w tym **2** mandaty na sumę **400,00 zł** dotyczyły grupy zakładów małej gastronomii.

Mandaty karne nakładano m.in. za:

- nieprawidłowy stan sanitarny pomieszczeń, urządzeń i sprzętów,
- brak segregacji asortymentowej, tj. przechowywanie brudnych warzyw oraz wyrobów gotowych i półproduktów w jednym pomieszczeniu chłodni; przechowywanie brudnych ziół (rozmaryn, mięta) oraz nieumytego arbuza w urządzeniu chłodniczym przeznaczonym na półprodukty (znajdującym się w kuchni właściwej),
- nieprawidłowe przechowywanie sprzętu kuchennego oraz środków spożywczych, tj.: w pomieszczeniu przygotowalni wstępnej warzyw i owoców w urządzeniu chłodniczym przeznaczonym do przechowywania brudnych warzyw i owoców przechowywano jajka oraz produkty nabiałowe personelu; drobny sprzęt kuchenny przechowywano w kartonach - opakowaniach transportowych; umyte pomidory przechowywano w urządzeniu chłodniczym w opakowaniu transportowym,
- brak mydła oraz ręczników jednorazowego użytku do higienicznego osuszania rąk przy umywalkach w toalecie, zmywalni naczyń stołowych oraz w kuchni,
- brak segregacji odzieży wierzchniej i ochronnej personelu,
- nieprawidłowe przechowywanie odzieży ochronnej personelu, tj. w jednej szafie ze sprzętem porządkowym,
- przechowywanie zbędnego sprzętu (tj. narzędzia, kurki od kranu) w pomieszczeniu obróbki ryb,
- przechowywanie zbędnego sprzętu (tj. akumulator samochodowy, olej silnikowy, opona samochodowa, brudna drabina, rozmontowany wiatrak) w pomieszczeniu obróbki wstępnej warzyw,
- przechowywanie sprzętu porządkowego w brudnej szafie,
- przechowywanie środków spożywczych pozbawionych oznakowania i samowolnie zamrożonych przez personel,
- brak do wglądu aktualnego wyniku badania wody, wynikającego z częstotliwości określonej w procedurze badania wody,
- nie stosowanie w praktyce zasad GHP/GMP i systemu HACCP, w tym brak zapisów z czynności wynikających z opracowanej dokumentacji (m.in. monitorowania CCP1, CCP2, brak prowadzenia monitoringu szkodników, brak udokumentowania szkoleń pracowników, brak zapisów potwierdzających wymianę tłuszczu we frytownicy, brak zapisów z przeprowadzonych procesów mycia i dezynfekcji pomieszczeń, maszyn i urządzeń),
- brak do wglądu informacji przeznaczonych dla konsumentów finalnych, dotyczących znakowania wydawanych potraw, z wyszczególnieniem składników powodujących alergie lub reakcje nietolerancji,
- brak udokumentowanej jakości zdrowotnej produkowanych w zakładzie wyrobów gotowych.

Stan sanitarny i techniczny w/w obiektów ulega nieznacznym wahaniom. Przyczyniają się do tego systematyczne i konsekwentne kontrole przeprowadzane przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej, coraz większa świadomość przedsiębiorców w zakresie obowiązujących wymagań, a także wdrażanie i stosowanie zasad dobrej praktyki higienicznej (GHP), dobrej praktyki produkcyjnej (GMP) oraz systemu HACCP.

W grupie zakładów małej gastronomii liczba obiektów zwiększyła się o **5** zakładów. Wszystkie obiekty w tej grupie mają wdrożone zasady GHP/GMP (tj. 65 obiektów).

W roku sprawozdawczym liczba zakładów żywienia zbiorowego otwartego z wdrożonym systemem HACCP wzrosła ze 134 w 2020r. do **137** w roku 2021 i wynosi **86,7%** wszystkich zakładów objętych nadzorem. Zmieniła się także, w stosunku do ubiegłego roku, liczba zakładów małej gastronomii z wdrożonym systemem HACCP – **45** zakładów (w roku 2020 – 42 zakłady). W pozostałych zakładach małej gastronomii, z uwagi na charakter prowadzonej działalności, wdrożone są i stosowane zasady dobrej praktyki higienicznej (GHP) i dobrej praktyki produkcyjnej (GMP). Zgodnie z ułatwieniami przewidzianymi przez Komisję Europejską we wdrażaniu procedur HACCP w małych przedsiębiorstwach, w ww. zakładach przestrzeganie zasad GHP i GMP uznano za wystarczające dla kontroli najważniejszych zagrożeń bezpieczeństwa żywności.

W zakładach żywienia zbiorowego otwartego wydano ogółem **56** decyzji administracyjnych merytorycznych, w tym:

a) **21** decyzji związanych z naruszeniem wymagań prawa żywnościowego tj.:

• **13** decyzji nakazujących, które dotyczyły:

- poprawy stanu technicznego pomieszczeń i urządzeń,
- opracowania procedury określającej częstotliwość i zakres badania wyrobu gotowego nietrwałego mikrobiologicznie w ramach weryfikacji systemu HACCP oraz przedstawienia wyniku badania laboratoryjnego produktu gotowego,
- przedstawienia aktualnego wyniku badania jakości wody przeznaczonej do spożycia,
- zapewnienia prawidłowego znakowania produkowanych w zakładzie wyrobów gotowych bez opakowania lub pakowanych na życzenia konsumenta, w zakresie podania wykazu składników oraz składników powodujących alergie lub reakcje nietolerancji, używanych do produkcji wyrobów gotowych,
- zakazu prowadzenia w zakładzie działalności polegającej na przygotowaniu i podawaniu posiłków i napojów gościom siedzącym przy stołach lub dokonującym własnego wyboru potraw z wystawionego menu, spożywanych na miejscu, zgodnie z obowiązującym na dzień kontroli Rozporządzeniem Rady Ministrów z dnia 21 grudnia 2020r. w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii,
- ponadto, w przypadku 2 zakładów żywienia zbiorowego otwartego właścicielom wymierzono **3** kary pieniężne za niezastosowanie się do czasowego ograniczenia prowadzenia działalności polegającej na przygotowywaniu i podawaniu posiłków i napojów gościom siedzącym przy stołach lub gościom dokonującym własnego wyboru potraw z wystawionego menu, spożywanych na miejscu, wynikającego z zakazu określonego w rozporządzeniu Rady Ministrów z dnia 6 maja 2021r.

w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii.

- **3** decyzje zatwierdzenia warunkowego,
- **2** decyzje przedłużające zatwierdzenie warunkowe,
- a) **15** decyzji zatwierdzających,
- b) **10** decyzji zmieniających zatwierdzenie,
- c) **10** decyzji wykreślenia z „Rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej”.

Właściciele kontrolowanych zakładów usuwali na bieżąco stwierdzone w czasie kontroli nieprawidłowości, w tym w ustalonym terminie obowiązki zawarte w wydanych decyzjach.

W 2021r. zatwierdzono **12** zakładów żywienia zbiorowego otwartego, w tym **5** zakładów małej gastronomii. Ponadto, 3 decyzje dotyczyły zatwierdzenia środków transportu w zakładach istniejących (1 środek transportu zatwierdzono w grupie zakładów małej gastronomii).

W roku sprawozdawczym nie zaszła konieczność składania wniosków do Dolnośląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego we Wrocławiu o nałożenie kar pieniężnych.

W okresie sprawozdawczym, w 2 zakładach żywienia zbiorowego otwartego pobrano **10** próbek żywności w ramach urzędowej kontroli, kierunek badań - mikrobiologia.

Zakłady małej gastronomii

W powiecie głogowskim w 2021r. pod nadzorem Państwowej Inspekcji Sanitarnej znajdowało się **65** zakładów małej gastronomii (60 - w 2020r.), do których zaliczamy przede wszystkim zakłady typu „fast – food” i pijalnie piwa.

Zakłady te prowadzą działalność w zakresie produkcji i sprzedaży potraw z wykorzystaniem półproduktów mrożonych oraz wyrobów gotowych, poddawanych obróbce termicznej poprzez podgrzewanie potraw w kuchenkach mikrofalowych, bądź opiekania przy użyciu opiekaczy elektrycznych. W części zakładów, z powodu braku możliwości zapewnienia warunków do higienicznego mycia i dezynfekcji naczyń i szkła barowego podawanie odbywa się w naczyniach jednorazowego użytku.

W roku sprawozdawczym zatwierdzono **6** nowych zakładów.

W tej grupie obiektów skontrolowano **14** zakładów, w tym **7** zakładów poddano ocenie na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego i uznano je za zgodne z wymaganiami.

W 2021r. przeprowadzono łącznie **16** kontroli zakładów małej gastronomii.

W okresie sprawozdawczym wydano **16** decyzji administracyjnych merytorycznych, w tym:

- **4** decyzje nakazujące, które dotyczyły:
 - poprawy stanu technicznego pomieszczeń i urządzeń,
 - zapewnienia prawidłowego znakowania produkowanych w zakładzie wyrobów gotowych bez opakowania lub pakowanych na życzenia konsumenta, w zakresie podania wykazu składników oraz składników powodujących alergię lub reakcje nietolerancji, używanych do produkcji wyrobów gotowych,
- **1** decyzję zatwierdzenia warunkowego,
- **1** decyzję przedłużającą zatwierdzenie warunkowe zakładu,

- **6** decyzji zatwierdzenia (1 decyzja dotyczyła zatwierdzenia środka transportu w zakładzie istniejącym),
- **3** decyzje zmieniające zatwierdzenie,
- **1** decyzję wykreślenia z „Rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej”.

Za stwierdzone w czasie kontroli nieprawidłowości (zły stan sanitarny pomieszczeń i wyposażenia, nie stosowanie w praktyce zasad GHP/GMP, w tym brak zapisów z czynności wynikających z opracowanej dokumentacji) w tej grupie obiektów nałożono **2** mandaty karne na kwotę **400,00zł**.

Zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego

W roku 2021 pod nadzorem sanitarnym sekcji znajdowało się **103** zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego. 68 zakładów zewidencjonowanych w tej grupie zostało skontrolowanych. Na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego oceniono **54** zakłady obiektów niezgodnych nie stwierdzono. Na podstawie arkusza oceny zakładu 52 zakłady uznano za zakłady ryzyka średniego oraz 2 jako ryzyka niskiego. Ponadto nadzorem sanitarnym objęto **7** nowych zakładów:

- **4** stołówki w przedszkolach, w tym 3 do których posiłki dostarczane są w ramach cateringu,
- **1** stołówkę szkolną w systemie cateringowym,
- **1** stołówkę w bursach i internatach,
- **1** inny zakład żywienia w systemie cateringowym.

W 2 zakładach przeprowadzono kontrole na wniosek strony w związku z rozszerzeniem działalności zakładów.

Podczas kontroli sprawdzano, czy podmioty działające na rynku spożywczym na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i wydawania posiłków zapewniają zgodność z wymogami prawa żywnościowego oraz oceniano dokumentację w zakresie identyfikowalności. We wszystkich zakładach stwierdzono wysoki stopień wdrożenia zasad GHP/GMP oraz systemu HACCP.

W tej grupie obiektów przeprowadzono łącznie **73** kontrole sanitarne (w 2020r. – 73), W roku 2021 nie przeprowadzano kontroli interwencyjnych w tej grupie obiektów.

W okresie sprawozdawczym wydano **14** (w 2020r. – **31**) decyzji administracyjnych merytorycznych:

a) w tym **7** (w 2020r.-**14**) związanych z naruszeniem wymagań prawa żywnościowego tj. :

- **4** decyzje nakazujące dotyczące:

- poprawy stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń i urządzeń,
- przeprowadzenia przeglądu oraz weryfikacji dokumentacji systemu HACCP, w zakresie procesów : przyjęcia potraw gorących, przechowywania potraw gorących w bemarkach, postępowania z wyrobem niezgodnym w tym z odpadami pokonsumpcyjnymi i odpadami kat.3 oraz przedstawić dokumentację potwierdzającą prawidłową gospodarkę materiałami kategorii 3 zgodnie z obowiązującym prawodawstwem wspólnotowym.

- **3** decyzje przedłużających termin realizacji obowiązków wynikających z wcześniej wydanych decyzji,

b) 7 decyzji zatwierdzających zakład,

- c) 2 decyzje zmieniające zatwierdzenie,
- d) 2 decyzje wykreślenia zakładów z rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

W nadzorowanych obiektach nie wydawano decyzji zakazu wprowadzania do obrotu lub wycofania środków spożywczych/materiałów do kontaktu z żywnością, bądź decyzji dotyczących unieruchomienia lub przerwania działalności zakładu.

W roku 2021 przeprowadzono 7 kontroli sprawdzających w wyniku których wyegzekwowano:

- poprawę stanu technicznego zakładów,
- weryfikację dokumentacji systemu HACCP, w zakresie procesów : przyjęcia potraw gorących, przechowywania potraw gorących w bemarkach, postępowania z wyrobem niezgodnym w tym z odpadami pokonsumpcyjnymi i odpadami kat.3 oraz przedstawić dokumentację potwierdzającą prawidłową gospodarkę materiałami kategorii 3 zgodnie z obowiązującym prawodawstwem wspólnotowym.

Ocena sposobu żywienia

Żywność zbiorowa zamknięta jest szczególnie istotnym elementem podstawowej formy żywienia dla określonych środowisk m.in. dzieci w szkołach i przedszkolach. Zasady racjonalnego żywienia oraz zalecane racje pokarmowe dla różnych grup ludności opracowują (zgodnie z kompetencjami i aktualnym stanem wiedzy) oraz publikują jednostki badawczo-rozwojowe podległe i nadzorowane przez Ministra Zdrowia, w tym głównie Instytut Żywności i Żywienia. Przy planowaniu i realizacji żywienia zbiorowego, korzystne jest posługiwanie się modelowymi racjami pokarmowymi, w których podane są ilości poszczególnych grup produktów spożywczych. Dla większości obiektów mają one formę zaleceń oraz spełniają rolę edukacyjną w praktycznej realizacji tego rodzaju żywienia. Oceny sposobu żywienia dokonywane w obiektach, przesyłane są w formie pism do przedsiębiorców odpowiedzialnych za bezpieczeństwo żywności i jakość żywienia, a także do wiadomości jednostkom nadrzędnym i dyrektorom obiektów.

Zgodnie z zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia oraz rozporządzeniem Ministra Zdrowia w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach, oceniono jadłospisy w:

- 8 stołówkach szkolnych, w tym w 4 zakładach w których obiady przygotowywane są w systemie cateringowym,
- 21 stołówkach przedszkolnych, w tym w 8 zakładach, w których posiłki przygotowywane są w systemie cateringowym.

Oceny jadłospisów przeprowadzone w ww. zakładach nie wykazały nieprawidłowości .

Większość jadłospisów była skonstruowana w prawidłowy sposób w zakresie:

- stosowania dodatków owoców, warzyw, źródła pełnowartościowego białka,
- urozmaicenia pod względem zastosowanych technik kulinarnych,
- atrakcyjności pod względem barw, smaków i konsystencji,
- uwzględnienia potrawy z ryb co najmniej raz w tygodniu,
- uwzględnienia porcji produktów zbożowych w posiłkach

Osobom zajmującym się układaniem jadłospisów udzielano instruktażu dot. zasad żywienia dzieci, młodzieży i osób starszych .

Trudności przy ocenie jadłospisów w stołówkach szkolnych związane były z faktem, iż dzieci uczestniczą tylko w jednym posiłku, a w niektórych przypadkach jest to posiłek jednodaniowy.

W ocenianych jadłospisach zalecano, by podjąć kroki zmierzające do:

- zwiększenia udziału różnego rodzaju kasz wśród proponowanych produktów zbożowych,
- doprecyzowanie jadłospisu o rodzaj zboża występującego w oferowanych produktach,
- zwiększenia udziału roślin strączkowych,
- włączenie do diety (jako dodatek do surówek, sałatek i panierek) orzechów, nasion roślin oleistych (np. nasiona słonecznika, pestki dyni, sezam, siemię lniane), które są źródłem witamin, składników mineralnych i zdrowego oleju roślinnego, zawierającego nienasycone kwasy tłuszczowe.

5) Jakość zdrowotna żywności

W 2021 pracownicy Sekcji BŻiŻ Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Głogowie pobrali do badań **164** próbki.

W ramach urzędowej kontroli i monitoringu planowo pobrano do badań **161** próbek:

- a) **156** próbek żywności,
- b) **3** próbki materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością,
- c) **2** próbki produktów kosmetycznych.

Dodatkowo na prośbę WSSE we Wrocławiu pobrano **3** próbki, w tym:

- **1** próbkę materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością (kubek z melaniny w kierunku migracji specyficznej- zawartości formaldehydu),
- **2** próbki warzyw (pomidory, ogórki w kierunku pozostałości pestycydów).

Pracownicy Sekcji BŻiŻ Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Głogowie przeprowadzili ocenę znakowania **161** pobranych produktów: żywnościowych, żywności dla określonych grup, suplementów diety, materiałów do kontaktu z żywnością i produktów kosmetycznych. Nieprawidłowości nie stwierdzono.

Ocenie znakowania nie poddano **3** próbek warzyw z gr. 10 - „Warzywa, w tym strączkowe”, pobranych bezpośrednio z produkcji pierwotnej.

Wszystkie pobrane próbki do badań uzyskały wyniki spełniające wymagania określone w badanych kierunkach.

W ramach realizacji porozumienia z dnia 22.12.2020r. w sprawie współdziałania Państwowej Inspekcji Sanitarnej, Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa, Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, Inspekcji Ochrony Środowiska w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego” i „Planu działania na rok 2021 dotyczącego produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego” oraz zgodnie z opracowanym planem wspólnych kontroli gospodarstw rolnych zajmujących się produkcją pierwotną żywności pochodzenia roślinnego przeprowadzono **2 wspólne kontrole**

w gospodarstwach rolnych w zakresie przestrzegania podstawowych zasad higieny na etapie zbioru w powiecie głogowskim:

- **2** kontrole z przedstawicielem PIORiN we Wrocławiu, Oddział w Głogowie na obszarze Smardzewa oraz na obszarze Jaczowa.

RASFF

W ramach Systemu Wczesnego Ostrzeżenia o Niebezpiecznej Żywności i Paszach – RASFF przesłano **56** powiadomień o niebezpiecznych produktach żywnościowych oraz materiałach i wyrobach przeznaczonych do kontaktu z żywnością, w tym **39** powiadomień alarmowych oraz **16** powiadomień informacyjnych i **1** powiadomienie o niezgodności. W **56** przesłanych powiadomieniach **3** powiadomienia przesłano przez GLW i PLW. Przeprowadzono łącznie 113 kontroli, natomiast w ramach prowadzonego postępowania wyjaśniającego sporządzono 30 adnotacji służbowych.

Powiadomienia alarmowe obejmowały produkty, w których stwierdzono:

- ETO (tlenek etylenu) w węglanie wapnia użytym do produkcji suplementu diety pn. Molekin Osteo – 60 tabletek powlekanych,
- migrację pierwszorzędowych amin aromatycznych w produkcie pn. T-nylon spaghetti scoop,
- migrację pierwszorzędowych amin aromatycznych z produktu pn. Chefaid bakspatel,
- migrację pierwszorzędowych amin aromatycznych z produktu pn. nylon bakspatel 33 cm (nylon spatula) Redstrone,
- obecności ziaren pszenicy w produkcie pn. Kasza gryczana niepalona bezglutenowa BIO oraz surowcu pn. Kasza gryczana bezglutenowa eko,
- obecność bakterii *Salmonella* spp w 1 z 5 pobranych próbek pn. Tatar wołowy 200g Łuków,
- obecność bakterii *Salmonella* spp. w produkcie pn. Banana chips whole,
- obecność bakterii *Salmonella* z gr. C1 w 1 z 5 pobranych próbek produktu pn. HELIO Sezam łuskany, 200g,
- obecność bakterii z grupy coli w 1 z 5 próbek w produkcie pn. Żywiec Zdrój niegazowany, woda źródłana,
- obecność estrów 3-MCPD w produkcie pn. Frytura gastronomiczna 100% olej palmowy rafinowany,
- obecność kannabidiolu (CBD) i Δ 9-tetrahydrokannabinolu (Δ -THC) w produkcie pn. Olejek CBD 250mg, Best Hemp Extract 5%, 5ml,
- obecność *Listeria Monocytogenes* w 25g w 1 próbce z 5 w produkcie pn. Metka cebulowa,
- obecność niezadeklarowanej i niedozwolonej substancji – sydenafilu w produkcie pn. Total Men,
- obecność *Salmonella* Enteritidis w 5 próbkach skór z szyi kurczaków,
- obecność *Salmonella* z grupy D *Salmonella* Enteritidis w próbce pn. Jaja świeże z chowu klatkowego L Moja Kurka,
- obecność tlenu etylenu (wyrażonego jako suma 2-chloroetanolu i tlenu etylenu) w produkcie pn. PressCAL® MD92.5 Granulat, wykorzystanym w całości do produkcji suplementów diety firmy Maspex-GMW,

- obecność tlenu etylenu w mieszance funkcjonalnej pn. Lygomme wykorzystanej do produkcji lodów wyprodukowanych we Francji,
- obecność w jednej z pięciu próbek bakterii z rodzaju *Salmonella spp.* w 25g produktu pn. Papryka słodka mielona 200g,
- paciorowce kałowe w 250ml wody w jednej z pięciu próbek w ilości: 1jtk. w produkcie pn. Żywiec Zdrój Niegazowany, krystaliczna górską wodą źródłaną niegazowana 1,5l,
- przekroczenie migracji specyficznej pierwszorzędowych amin aromatycznych (PAA) w produkcie pn. Chochla Florina,
- przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu deoksyniwaleonu (DON) w produkcie pn. Makaron razowy Makarony Polskie spaghetti 400g,
- przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu pozostałości pestycydu – glifosatu w produkcie pn. Mąka jagłana,
- przekroczenie NDP pozostałości tlenu etylenu w gumie guar użytej do produkcji napojów roślinnych,
- przekroczony najwyższy dopuszczalny poziom deoksyniwaleolu (DON) (1820 ± 400 $\mu\text{g}/\text{kg}$) w produkcie pn. Makaron Razowy Świderki z mąki z pszenicy durum,
- wykrycie 2-chloroetanolu na poziomie 58 mg/kg w węglanie wapnia Calcipur DC 90 S użytym do produkcji suplementu diety pn. Biowap Osteo D3 – 60 tabletek oraz Biowap Osteo D3 K2 – 60 tabletek,
- wykrycie tlenu etylenu (8,2 mg/kg) w suplemencie diety pn. innovit, Vitamin D,
- wykrycie tlenu etylenu (ETO) w mączce chleba świętojańskiego, wykorzystanej do produkcji różnych typów pączków, m. in. donutów z polewą o smaku truskawkowym oraz donutów z polewą o smaku białej wanilii,
- wykrycie tlenu etylenu na poziomie >5 mg/kg w czarnych nasionach sezamu,
- wykrycie tlenu etylenu na poziomie przekraczającym NDP w substancji dodatkowej *Lygomme* firmy Cargill,
- wykrycie tlenu etylenu w mielonym cynamonie w produkcie pn. Curry Indisch marki Yalcinkaya,
- wykrycie tlenu etylenu w mieszankach piekarniczych pn. Mieszanka Wieloziarnista i Combicorn I,
- wysoki poziom tlenu etylenu w różnych partiach produktu pn. mączka chleba świętojańskiego, wykorzystanego do produkcji produktu pn. Super Vanila – krem budyniowy 10kg oraz Super Vanila – krem budyniowy 25kg,
- zanieczyszczenie tlenkiem etylenu (ETO) – Garcinia Cambogia extract powder, wykorzystanym do produkcji suplementu diety pn. OstroVit Appetite control 60 kapsułek,
- zanieczyszczenie tlenkiem etylenu (ETO) – Garcinia Cambogia extract powder, wykorzystanym do produkcji suplementu diety pn. Redox hardcore,
- zanieczyszczenie tlenkiem etylenu suplementów diety wyprodukowanych przez firmę MASPEX „POLSKI LEK”,
- zanieczyszczenie tlenkiem etylenu w mączce chleba świętojańskiego, użytej do produkcji produktu pn. Szprot w sosie pomidorowym 170g, King Oscar,
- zanieczyszczenie tlenkiem etylenu w mączce chleba świętojańskiego, użytej do produkcji sosów wykorzystanych w produktach rybnych,

- zanieczyszczenie tlenkiem etylenu w mące chleba świętojańskiego, użytej do produkcji serków o różnych smakach,
- zawartość niezadeklarowanej substancji alergennej, glutenu na poziomie powyżej 80mg/kg w produkcie pn. Mąka gryczana biała bezglutenowa.

W ramach systemu RASFF otrzymano **16** powiadomień informacyjnych dotyczących:

- niedozwolonego, mielonego lub sproszkowanego bambusa w wyrobach do kontaktu z żywnością z tworzyw sztucznych m. in. dzbanka, patery, kompletu do sałatek (łyżka i widelec),
- obecności w składzie 40% włókna bambusowego, 30 % pudru kukurydzianego, 30% melaminy w wyrobach do kontaktu z żywnością pn. SMIKI Zestaw naczyń ŻYRAFA, SMIKI Zestaw naczyń RAKIETA, SMIKI Zestaw naczyń JEDNOROŻEC,
- obecności w składzie 45% bambusa, 34% włókna kukurydzianego oraz 20% melaminy w produkcie pn. LASSIG 4Babes Bamboo mug Glama Lama corol 1310016736,
- obecności w składzie włókna bambusowego w materiałach i wyrobach przeznaczonych do kontaktu z żywnością z tworzyw sztucznych w asortymencie oznaczonym numerem KZ/20/423 (m. in. miski, talerze, tace, sztucce i kubki),
- obecności w składzie włókna bambusowego w wyrobie pn. Kubek z melaminy z nadrukiem,
- materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością zawierających w swym składzie włókna bambusowe,
- przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu glikolu propylenowego (E1520) w produktach marki Monster i Burn,
- przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu ołowiu w produkcie pn. Gruszki Williams Christ połówki w syropie,
- stwierdzenia fragmentów szkła w produkcie pn. Napój alkoholowy Seagram's Gin 0,7 litra,
- stwierdzenia niedozwolonego ekstraktu z konopi włóknistych oraz zawartości Δ^9 -tetrahydrokannabinol (Δ -THC) na poziomie 0,9g/kg, 1,2 g/kg, 1,5 g/kg w produktach pn. PREMIUM QUALITY HEMP OIL, olejek konopny 10%, 5ml i 10ml oraz PREMIUM QUALITY HEMP OIL,
- stwierdzenia niedozwolonych włókien bambusa w materiałach i wyrobach przeznaczonych do kontaktu z żywnością z tworzyw sztucznych m. in. w bidonach, lunch boxach, sztućcach,
- stwierdzenia obecności estrów 3-MCPD w produkcie pn. Frytura gastronomiczna 100% olej palmowy rafinowany,
- stwierdzenia obecności ochratoksyny A (OTA) na poziomie 8,8 yg/kg w produkcie pn. Figi suszone, 200g,
- stwierdzenia w składzie niedozwolonych biosubstancji tj. proszek kukurydziany 30% oraz włókno bambusa 50% w wyrobie z tworzywa sztucznego pn. Canpol babies zestaw naczyń bambusowych 5 elem. LAMA,
- wykrycia pałeczek Salmonella Typhimurium w surowym mięsie drobiowym,
- zmian organoleptycznych (smak i zapach) potwierdzonych w badaniu produktu pn. Travel cup SINSAY.

W ramach systemu RASFF otrzymano 1 powiadomienie o niezgodności dotyczące:
– wykrycia nieoznakowanych na etykiecie substancji konserwujących kwasu sorbowego i kwasu benzoowego w produkcie pn. Big Jeff Steak Sauce – Spicy Tomato Sauce,

Ponadto otrzymano pismo PIWh w Legnicy, które dotyczyło mięsa drobiowego, w którym stwierdzono obecność Salmonella.

Przeprowadzone działania kontrole w niektórych przypadkach potwierdziły, że kwestionowane produkty znajdują się jeszcze w obrocie handlowym. W większości przypadkach zakłady były poinformowane przez centra dystrybucyjne o konieczności wycofania kwestionowanych produktów przed dniem kontroli. Wszystkie produkty zostały wycofane z obrotu handlowego do producenta lub dystrybutora. Monitorowano proces zabezpieczenia i wycofania partii produktów uznanych za niebezpieczne. Sprawdzano działania podjęte przez podmioty gospodarcze w tym zakresie, kładąc szczególny nacisk na sporządzanie list dystrybucyjnych będących podstawą procesu wycofania z rynku produktów niezgodnych.

RAPEX

W ramach unijnego Systemu Wczesnego Ostrzegania o Produktach Niebezpiecznych RAPEX w 2021r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Głogowie otrzymał 1 informację na temat produktów nieżywnościowych mogących stanowić zagrożenie dla zdrowia konsumentów. Informacje obejmowały produkty, w których stwierdzono:
- całkowitą liczbę drobnoustrojów tlenowych, mezofilnych na poziomie $1,05 \times 10^4$ jtk/gram produktu w produkcie pn. Red Paste for Teeth and Gums, Dabur Red firmy Ona Foods Berlin. W związku z przesłanym powiadomieniem przeprowadzono 4 kontrole interwencyjne.

Wnioski o interwencje

W roku 2021 Sekcja Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia odnotowała 15 próśb o interwencję dotyczących:

- pisemnego imiennego wniosku o interwencję dot. niewłaściwej jakości zdrowotnej środków spożywczych sprzedawanych w tymczasowym punkcie sprzedaży warzyw i owoców. Przeprowadzona kontrola interwencyjna nie potwierdziła zgłoszonych nieprawidłowości.
- anonimowego telefonicznego wniosku o interwencję dot. nieprzestrzegania rozporządzenia dot. nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii. Ponieważ lokal był nieczynny kontroli nie przeprowadzono, adnotacja z dnia 02.03.2021r.
- anonimowego wniosku o interwencję dot. nieprzestrzegania obowiązku zakrywania ust i nosa przez personel sklepu spożywczego oraz podawanie pieczywa bez rękawiczek jednorazowych. Przeprowadzona kontrola interwencyjna przy współudziale Policji nie potwierdziła zgłoszonych nieprawidłowości.

- anonimowego wniosku o interwencję w formie pisemnej dot. nie stosowania się zakładu żywienia zbiorowego otwartego do przepisów przeciwepidemicznych tj. organizowania imprez okolicznościowych. Przeprowadzona kontrola interwencyjna okazała się niezasadna,
- anonimowego telefonicznego wniosku o interwencję dot. obecności szkodników pełzających w zakładzie żywienia zbiorowego otwartego. Kontrola interwencyjna nie potwierdziła zgłoszonych nieprawidłowości.
- anonimowego telefonicznego wniosku o interwencję dot. obecności szkodników oraz niewłaściwego stanu sanitarno-higienicznego zakładu żywienia zbiorowego otwartego. Kontrola interwencyjna potwierdziła zgłoszone nieprawidłowości w części dot. niewłaściwego stanu sanitarno-technicznego. Osoby odpowiedzialne ukarano mandatem karnym w wysokości **200zł**,
- imiennego pisemnego wniosku o interwencję dot. „stwierdzenia folii na początku krojenia kiełbasy salami z pieprzem. Przeprowadzona kontrola interwencyjna nie wykazała nieprawidłowości w zakresie bezpieczeństwa żywności. Sprawę przekazano do właściwego ze względu na siedzibę producenta kiełbasy salami z pieprzem PIW w Wieliczce,
- anonimowego telefonicznego wniosku o interwencję dotyczącego obecności szkodników biegających na drzwiach prowadzących do pomieszczeń piekarni. Przeprowadzona kontrola interwencyjna potwierdziła obecność szkodników mącznych Osoby odpowiedzialne ukarano mandatem karnym w wysokości **400zł**,
- anonimowego wniosku o interwencję dot. niewłaściwych warunków przechowywania mięsa w sklepie spożywczym. Kontrola interwencyjna nie potwierdziła zgłoszonych nieprawidłowości.
- anonimowego wniosku o interwencję dot. sprzedaży przeterminowanej żywności oraz braku kart zdrowia. Kontrola interwencyjna przeprowadzona nie potwierdziła zgłoszonych nieprawidłowości. Podczas kontroli stwierdzono ponadto niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny zakładu za co osobę odpowiedzialną ukarano mandatem **100zł**,
- wniosku o interwencję w związku z pismem DPWIS we Wrocławiu dot. sprzedaży przeterminowanej żywności w hipermarkecie. Kontrola interwencyjna nie potwierdziła zgłoszonych nieprawidłowości,
- pisemnego imiennego wniosku o interwencję przesłanego w formie elektronicznej dot. dot. zorganizowania imprezy okolicznościowej w restauracji nie stosując się do obowiązujących przepisów przeciwepidemicznych. Postępowanie wyjaśniające w toku,
- anonimowego wniosku o interwencję dot. sprzedaży przeterminowanej żywności w sklepie spożywczym. Kontrola interwencyjna nie potwierdziła zgłoszonych nieprawidłowości.

- imiennego pisemnego wniosku o interwencję dot. „zatrucia” kielbasą śląską Kraina wędlin. Kontrola interwencyjna nie potwierdziła nieprawidłowości w zakresie bezpieczeństwa żywności.
- anonimowego wniosku o interwencję dot. obecności szkodników w sklepie spożywczym. Kontrola przeprowadzona w roku 2022 nie wykazała nieprawidłowości.

Na **15** zgłoszonych interwencji 9 było anonimowych, 2 zasadne, 10 niezasadnych, 1 przekazano do właściwego ze względu na siedzibę producenta kielbasy salami z pieprzem PIW w Wieliczce, 2 przeniesiono na przyszły rok. Za stwierdzone naruszenia wymagań higieniczno-sanitarnych nałożono **3** mandaty karne na łączną sumę **700,00 zł**. Większość wniosków dotyczyło sklepów spożywczych i zakładów żywienia zbiorowego otwartego.