

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 2022 pod nadzorem Państwowej Inspekcji Sanitarnej na terenie powiatu głogowskiego znajdowało się **1023** zakłady produkcji i obrotu żywnością oraz **19** 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 | 573 |
| 2. | Liczba wydanych decyzji administracyjnych (merytorycznych) | 224 |
| 3. | Liczba wydanych decyzji administracyjnych (płatniczych) | 97 |
| 4. | Liczba wydanych postanowień | 2 |
| 5. | Liczba wystawionych mandatów | 32 |
| 6. | Kwota mandatów | 8400 zł |
| 7. | Liczba wydanych tytułów wykonawczych | 1 |

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 2021 i 2022 przedstawiono w niżej zamieszczonej tabeli:

| Rodzaj obiektów objętych nadzorem | Liczba obiektów | | Kierunek zmian |
|--|-----------------|----------|----------------|
| | Rok 2021 | Rok 2022 | |
| Zakłady produkcji żywności | 97 | 105 | +8 |
| - w tym producenci pierwotni , dostawcy bezpośredni i producenci pierwotni , inne wytwórnie żywności, producenci żywności w warunkach domowych | 76 | 84 | +8 |
| Obiekty obrotu żywnością | 635 | 652 | +17 |

| | | | |
|--|------|------|-----|
| Zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego | 158 | 163 | +5 |
| - w tym: zakłady małej gastronomii | 65 | 69 | +5 |
| Zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego | 103 | 103 | 0 |
| Miejsca obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością | 17 | 19 | +2 |
| Obiekty ogółem | 1010 | 1042 | +32 |

Jak wynika z przedstawionej powyżej tabeli liczba obiektów w roku 2022 wzrosła o 32. Wzrost odnotowano w przypadku obiektów produkcji żywności tj. o 8, w zakładach żywienia zbiorowego otwartego o 5, w zakładach obrotu żywności odnotowano wzrost ilości podmiotów o 17 oraz w obiektach obrotu materiałami do kontaktu z żywnością odnotowano wzrost o 2.

W 2022r. przeprowadzono łącznie **573** (2021r. - 554) kontroli sanitarnych w **339** obiektach żywnościowo-żywnościowych, obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością oraz miejscach obrotu kosmetykami. W 2022r. 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 2022 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 2022r. w rejestrze zakładów nadzorowanych przez PIS powiatu głogowskiego znajdowało się **7 piekarni**, w których przeprowadzono **19** kontroli sanitarnych. Ocena kompleksową w oparciu o arkusz oceny przeprowadzono w 5 piekarniach. Zgodnie z kryteriami oceny **4 zakłady** oceniono jako zakłady **ryzyka wysokiego jeden jako ryzyka średniego**. 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,
 - brudna odzież ochronna personelu lub jej brak,
 - brak orzeczeń lekarskich pracowników,
 - nieprawidłowe znakowanie produkowanych i wprowadzanych do obrotu handlowego wyrobów gotowych opakowanych w tym m.in.:
 - nieprawidłowe znakowanie produkowanych i wprowadzanych do obrotu handlowego wyrobów gotowych opakowanych w tym m.in.:
- a) nie uwzględniono rodzaju pieczywa lub wymieniono niewłaściwy rodzaju pieczywa,
 - b) nie wymieniono w wykazie składników stosowanego do produkcji wyrobów gotowych polepszaczy i komponentów,
 - c) wymieniono składniki alergenne lub powodujące reakcje nietolerancji m.in. gluten, otręby pszenne, soję prażoną, a nie podkreślono za pomocą pisma wyraźnie

- odróżniającego od reszty wykazu składników,
- d) brak danych dotyczących obecności składników alergennych lub powodujących reakcje nietolerancji, może zawierać gluten, mleko w proszku, nasiona soi, sezamu, łubin,
 - e) kolejność składników nie jest zgodna z ilością użytą do produkcji,
 - f) brak obowiązkowej informacji o wartości odżywczej środków spożywczych.
 - brak obowiązkowych informacji dotyczących znakowania wyrobów gotowych nieopakowanych w tym m.in.: nie wymieniono w wykazie składników stosowanego do produkcji bułki zwykłej polepszacza, stosowanego do produkcji pączków „Koncentratu do pączków i ciasta drożdżowego”, stosowanego do produkcji bitej śmietany aromatu waniliowego,
 - brak do wglądu systematycznych i udokumentowanych zapisów potwierdzających stosowanie dobrej praktyki produkcyjnej, dobrej praktyki higienicznej i systemu HACCP.
 - brak wyników badań wyrobu gotowego,
 - brak wyników badań wody zgodnie z opracowaną w procedurze częstotliwością,
 - stwierdzenie obecności szkodników mącznych,
 - stwierdzenie w zakładzie środków spożywczych po upływie daty minimalnej trwałości.

Za stwierdzone podczas czynności kontrolnych uchybienia z zakresu braku bieżącej czystości, braku aktualnych orzeczeń lekarskich, obecności szkodników, braku do wglądu systematycznych i udokumentowanych zapisów potwierdzających stosowanie dobrej praktyki produkcyjnej, dobrej praktyki higienicznej i systemu HACCP nałożono **4 mandaty karne na sumę 1700 zł.**

Ponadto w związku z pisemnym wnioskiem o interwencję dotyczącą obecności gryzoni w piekarni przeprowadzona została kontrola interwencyjna. Przeprowadzona kontrola nie potwierdziła obecności gryzoni, stwierdzono natomiast środki spożywcze po upływie daty minimalnej trwałości. Osoby odpowiedzialne ukarano mandatem karnym w wysokości **400zł.**

W roku 2022 prowadzono postępowania administracyjne, w wyniku których wydano ogółem **6** decyzji, w tym:

- **4** decyzje nakazujące związane z naruszeniem wymagań prawa żywnościowego,
- **1** decyzję zmieniającą termin wykonania obowiązków wynikających z wcześniej wydanych decyzji,
- **1** decyzję stwierdzającą wygaśnięcie.

W związku ze stwierdzonymi podczas kontroli nieprawidłowościami w 3 piekarniach prowadzono postępowania administracyjne, które zakończyły się wydaniem 4 decyzji w celu:

- poprawy istniejących warunków sanitarno-technicznych w zakładach,
- zapewnienia prawidłowego znakowania żywności opakowanej w zakresie:
 - zapewnienia prawidłowego oznakowania pieczywa zgodnie z rzeczywistym składem użytych do produkcji mieszanek oraz określenia danych dotyczących obecności składników alergennych lub powodujących reakcje nietolerancji poprzez podkreślenia za pomocą pisma wyraźnie odróżniającego ją od reszty wykazu składników,
 - uwzględnienia rodzaju pieczywa,

- podania kolejności składników zgodnie z ilością użytą do produkcji,
- podania obowiązkowej informacji o wartości odżywczej środków spożywczych.
- zapewnienia prawidłowego znakowania żywności nieopakowanej w zakresie:
 - zamieszczenia w wykazie składników: stosowanego do produkcji bułki zwykłej polepszacza, stosowanego do produkcji pączków „Koncentratu do pączków i ciasta drożdżowego”, stosowanego do produkcji bitej śmietany aromatu waniliowego, stosowanego do produkcji chleba żytniego komponentu.
- opracowania i przekazywania informacji dot. określenia składników produktu oraz składników powodujących alergię lub reakcje nietolerancji dla kanapek,
- zweryfikowania procedury dot. nadzoru nad obecnością szkodników w zakładzie,
- udokumentowania właściwej jakości wody,
- udokumentowania właściwej jakości zdrowotnej wyrobu gotowego.

Podczas kontroli sprawdzających prowadzonych w wyniku postępowania administracyjnego wyegzekwowano częściowe wykonanie ww. obowiązków, natomiast w kilku piekarniach postępowanie toczy się nadal.

W piekarniach przeprowadzono 2 oceny poziomu związków polarnych w tłuszczach smażalniczych 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 nie przekraczała 16 %.

W ramach urzędowej kontroli żywności w dwóch zakładach przeprowadzono 2 kontrole tematyczne w zakresie poboru prób, pobrano łącznie 4 próbki:

- w ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu 2 próbki : „Chleb zwykły”, „Bułki długie”; kierunek badań: zawartość metali (kadm, ołów, rtęć, nikiel, arsen całkowity) oraz badanie sensoryczne. Otrzymane wyniki były prawidłowe.
- 2 próbki „Mąka żytnia typ 500 w zakresie: ochratoksyna A, deoksynivalenol, zearalenon, suma toksyn T-2 i HT-2, alkaloidy sporyszu; „Mąka pszenna typ 1850 graham”; w kierunku: ochratoksyna A, deoksynivalenol, alkaloidy sporyszu. Otrzymane wyniki były prawidłowe.

Ciastkarnie

W powiecie głogowskim zarejestrowano 5 ciastkarni (4 z nich są małymi firmami rodzinnymi), w których przeprowadzono 12 kontroli sanitarnych.

W roku 2022 prowadzono postępowania administracyjne, w wyniku których wydano ogółem 3 decyzje, w tym:

- 1 decyzję nakazującą,
- 1 decyzję zmieniającą termin,
- 1 decyzję wykreślenia.

Ocenę kompleksową w oparciu o arkusz oceny przeprowadzono w 3 ciastkarniach. Na podstawie arkusza oceny zakładu zgodnie z kryteriami oceny wszystkie zakłady uznano jako zakłady ryzyka **wysokiego**. Na uzyskaną ocenę miały wpływ stwierdzone podczas kontroli nieprawidłowości dotyczące m.in.:

- niewłaściwego stanu higieniczno-technicznego pomieszczeń produkcyjnych i magazynowych zakładu

- braku prowadzonych na bieżąco zapisów w zakresie dokumentacji GHP/GMP i systemu HACCP,
- braku do wglądu aktualnych wyników badań wyrobów gotowych zgodnie z obowiązującą w zakładzie Procedurą badań wyrobów nietrwałych mikrobiologicznie,
- braku udokumentowania właściwej jakości wody.

Za stwierdzone podczas kontroli sanitarnej nieprawidłowości nałożono **1 mandat karny na kwotę 200,00 zł**. Ponadto w związku ze stwierdzonymi podczas kontroli sanitarnej nieprawidłowościami prowadzono postępowanie administracyjne, które zakończyło się wydaniem **1 decyzji administracyjnej** nakazującej: poprawę stanu technicznego, udokumentowania jakości zdrowotnej wyrobu gotowego, zakładu oraz udokumentowania właściwej jakości wody.

Podczas **3** kontroli sprawdzających właściciel jednego z zakładów przedstawił do wglądu prawidłowe wyniki badań mikrobiologicznych 5 próbek lodów śmietankowych w kierunku: liczba *Enterobacteriaceae* $<1,0 \cdot 10^1$ jtk/g, obecność *Salmonella spp.* w 25g- nie wykryto oraz sprawozdanie z badań potwierdzające właściwą jakość wody. Wobec ww. zakładu wyegzekwowano wykonanie obowiązków dotyczących poprawy stanu technicznego.

Ponadto wobec kolejnej ciastkarni w związku z decyzją wydaną w roku 2021r. dot. poprawy stanu technicznego zakładu, postępowanie administracyjne trwa nadal.

W ramach nadzoru nad bezpieczeństwem i jakością tłuszczu przeznaczonych do zanurzeniowego smażenia wyrobów ciastkarskich, przeprowadzono **3 oceny tłuszczu smażalniczego** w okresie tzw. „tłustego czwartku” 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 we wszystkich zakładach **nie przekraczała 12%**. Nieprawidłowości nie stwierdzono.

W roku 2022 w 2 ciastkarniach przeprowadzono 2 kontrole tematyczne w zakresie poboru prób, w ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu pobrano łącznie **15 próbek:**

- **5 próbek produktu pn.: jaja w płynie do badań w kierunku obecności *Salmonella spp.* w 25g.** Otrzymane wyniki były prawidłowe.
- **w kolejnym z zakładów pobrano:**
 - **5 próbek produktu pn.: „Rolada biszkoptowa” w kierunku obecności *Salmonella spp.* - nie wykryto w 25g, liczby *Listeria monocytogenes* $<1,0 \cdot 10^1$ jtk/g oraz liczby *Bacillus cereus* $<1,0 \cdot 10^1$ jtk/g.** Otrzymane wyniki były prawidłowe.
 - **5 próbek ciasta „Ciemny biszkopt z bitą śmietaną” w kierunku obecności *Salmonella spp.* - nie wykryto w 25g, liczby *Listeria monocytogenes* $<1,0 \cdot 10^1$ jtk/g oraz liczby *Bacillus cereus*- w 1 z 5 próbek ciasta stwierdzono ich obecność ale w liczbie mniejszej niż 40 jtk/g.**

W związku ze stwierdzeniem ww. zanieczyszczeń mikrobiologicznych w zakładzie przeprowadzona została kontrola tematyczna, która nie wykazała nieprawidłowości.

Wytwórnice lodów

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 2022r. właściciele zakładów prowadzących wytwórnice 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 2022 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*. 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 2022r. przeprowadzono łącznie 4 kontrole.

Ocenę kompleksową w oparciu o arkusz oceny przeprowadzono w 4 zakładach. Na podstawie arkusza oceny zakładu uznano zgodnie z kryteriami oceny 4 zakłady jako zakłady ryzyka **niskiego**.

W 2022r. 4 właściciele zakładów prowadzących produkcję lodów z automatu przedstawiło do wglądu prawidłowe wyniki badań mikrobiologicznych lodów, w których nie stwierdzono obecności bakterii *Salmonella* spp., obecności *Listeria monocytogenes* ani przekroczonej dopuszczalnej liczby bakterii *Enterobacteriaceae*. Ponadto każdy z przedsiębiorców okazał do wglądu prawidłowy wynik badania wody w zakresie parametrów mikrobiologicznych.

2) 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 2022 roku do grupy obiektów obrotu zakwalifikowano **652** zakłady (w roku 2021 – **635**), w tym:

- 232 sklepy spożywcze (w tym: 23 super i hipermarketów),
- 49 kiosków spożywczych,

- **13** magazynów hurtowych,
- **73** obiektów ruchomych i tymczasowych,
- **169** środków transportu żywności,
- **31** aptek,
- **85** innych obiektów obrotu żywnością.

W roku 2022 w obiektach obrotu skontrolowano:

- **77** sklepów, w tym **23** hiper- i supermarketów,
- **2** kioski,
- **12** aptek,
- **9** magazynów hurtowych,
- **6** obiektów ruchomych i tymczasowych,
- **46** środków transportu,
- **12** innych obiektów obrotu żywnością.

Klasyfikację sanitarną na arkuszach oceny stanu sanitarnego przeprowadzono:

- w **25** sklepach, w tym w 7 hiper- i supermarketach. Obiektów niezgodnych z wymaganiami nie stwierdzono.
- **2** kioskach, w których nie stwierdzono nieprawidłowości
- **4** hurtowniach, w których również nie stwierdzono nieprawidłowości.

W 2022r. przeprowadzono łącznie **328** kontroli:

- 218 kontroli i rekontroli sklepów spożywczych, w tym: **128** w hiper- i supermarketach,
- 5 kontroli w kioskach,
- 6 kontroli w aptekach, (6 interwencyjnych w ramach systemu RASFF, 10 tematycznych w tym 2 w ramach poboru prób),
- 21 kontroli w magazynach hurtowych (3 interwencyjne, 12 tematycznych w ramach poboru prób, 4 kompleksowe, 2 rekontrole),
- 6 w obiektach ruchomych i tymczasowych,
- 46 kontroli środków transportu,
- 16 kontroli w innych obiektach obrotu (w tym 7 interwencyjnych w ramach systemu RASFF, 9 tematycznych, w tym 2 w ramach poboru prób).

Najwięcej kontroli interwencyjnych przeprowadzono w sklepach spożywczych tj: **99** kontroli w związku z:

- otrzymanymi pismami dotyczącymi powiadomień w ramach systemu RASFF (**85 kontroli**),
- z sygnałami klientów (**13** kontroli dot.: wprowadzania do obrotu środków spożywczych o niewłaściwej jakości zdrowotnej, nieprzestrzegania zasad higieny przez personel zakładu, niewłaściwego przechowywania środków spożywczych, obecności szkodników). Zasadność zgłaszanych zarzutów nie potwierdziła się w żadnym z przypadków,
- z pismem DPWIS we Wrocławiu dot. wprowadzania do obrotów przeterminowanych produktów spożywczych w hipermarkecie przeprowadzono **1** kontrolę.

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

- złego stanu sanitarno-technicznego urządzeń i sprzętów, w tym:
 - przeterminowane środki spożywcze,
 - brudne i przepełnione kontenery na odpady komunalne,
 - brak kasetonów w suficie,
 - ubytki w podłodze,
 - uszkodzona, wyeksploatowana szafka pod zlewozmywakiem,
 - uszkodzona szafa chłodnicza przeznaczona do ekspozycji i przechowywania środków spożywczych.
- braku zapewnienia czystości i porządku, tj.:
 - w pomieszczeniach sklepu gromadzono w przypadkowych miejscach
 - nieużywany sprzęt,
 - brudne kosze sklepowe,
 - brudne urządzenia chłodnicze i mroźnicze,
 - obecność szkodników,
 - brudne skrzynki do przechowywania owoców i warzyw,
 - brudna podłoga, ściany i sufit,
- braku do wglądu systematycznych i udokumentowanych zapisów wynikających z opracowanych w zakładzie instrukcji GHP/GMP i systemu HACCP,
- braku udostępnionych dla klienta finalnego informacji na temat składników powodujących alergię lub reakcje nietolerancji,
- wprowadzania do obrotu środków spożywczych po upływie daty minimalnej trwałości,

W opisywanym okresie sprawozdawczym wystawiono na właścicieli/pracowników sklepów **11** mandatów karnych na sumę **2450,00 zł.**, w tym **5 mandatów na kwotę 1500 zł** w hiper- i supermarketach. Nie wydano mandatów w pozostałych grupach obiektów obrotu.

W celu uzyskania poprawy stanu sanitarno-technicznego sklepów prowadzono postępowania administracyjne, w wyniku których wydano ogółem **11 decyzji**, w tym:

- **10** decyzji nakazujących związanych 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,
- **1** decyzję zmieniającą termin wykonania obowiązków nałożonych decyzją nakazującą.

Ponadto w obiektach obrotu wydano:

- **81** decyzji zatwierdzenia: 23 w sklepach, 1 w kioskach, 6 w obiektach ruchomych i tymczasowych, 4 w innych obiektach obrotu, 46 w środkach transportu, 1 w magazynach,
- **30** decyzji wykreślenia: 19 w sklepach, 3 w kioskach, 2 w innych obiektach obrotu, 5 w obiektach ruchomych i tymczasowych, 1 w środkach transportu,
- **10** decyzji zmieniających zatwierdzenie: 8 w sklepach, 1 w kioskach, 1 w magazynach,
- **1** decyzję zatwierdzenia warunkowego w sklepie spożywczym.

Do badań laboratoryjnych w obiektach obrotu pobrano w sumie **132** próby w tym:

- **105** prób w sklepach,

- 2 w aptekach,
 - 23 próby w magazynach hurtowych w tym: 4 próby warzyw (cebula, brukselka, por, seler naciowy), 2 próby owoców (sok pomarańczowy), 1 próba ziarna soi, 1 próba wina, 1 próba herbaty w kierunku oznaczenia zawartość pozostałości pestycydów, 3 próby nabiału (mleko, mleko w proszku, ser żółty,) 1 próba miodu w kierunku zawartości metali, 2 próby warzyw (rukola, sałata lodowa) w kierunku azotany, 5 prób warzyw (kiełki rzodkiewki) w kierunku mikrobiologii, 3 suplementy diety w kierunku witamin i minerałów.
 - 2 w innych obiektach obrotu tj.: 1 próba materiałów do kontaktu z żywnością, kierunek badań: migracja specyficzna -zawartość formaldehydu, 1 próba żywność specjalnego przeznaczenia medycznego w kierunku oceny znakowania.
- Wszystkie badane próbki były prawidłowe.

3) Obiekty żywienia zbiorowego

W roku sprawozdawczym sprawowano nadzór sanitarny nad **266** zakładami żywienia zbiorowego (w roku 2021- 261), w tym:

- 163 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 5 zakładów.

W ciągu roku skontrolowano **66** zakładów, co stanowi 40,49 % zakładów znajdujących się w ewidencji. Oceną stanu sanitarnego według jednolitych kryteriów urzędowej kontroli żywności objęto **34** zakłady (w roku 2021 - 35).

W tej grupie obiektów przeprowadzono łącznie **100** kontroli sanitarnych, w tym **4** kontrole interwencyjne.

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 (owady biegające),
- przygotowywania żywności ze środków spożywczych o niewłaściwej jakości zdrowotnej.

W 3 przypadkach wnioski uznano za zasadne, a na przedsiębiorców nałożono 3 mandaty karne na łączną kwotę **900,00zł**.

W okresie sprawozdawczym w **10** zakładach żywienia zbiorowego otwartego, w tym **w 7 zakładach małej gastronomii** w trakcie przeprowadzanych kontroli sanitarnych sprawdzano zawartość związków polarnych w tłuszczach smaźniczych, przy użyciu szybkiego testu pn. „OleoTest Trust IT” firmy GMB Warszawa oraz testera jakości oleju spożywczego „testo 270”. 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 **13** mandatów karnych na sumę **3650,00 zł.**, w tym **3** mandaty na sumę **1000,00 zł** dotyczyły grupy zakładów małej gastronomii.

Mandaty karne nakładano m.in. za:

- nieprawidłowy stan sanitarny pomieszczeń, urządzeń i sprzętów,
- brak segregacji asortymentowej w urządzeniu chłodniczym,
- nieprawidłowe przechowywanie środków spożywczych, tj.: nieobrana cebula, kapusta czerwona i biała przechowywana w przygotowalni wstępnej brudnych skrzynkach, sałata przechowywana w zlewozmywaku dwukomorowym w zmywalni naczyń,
- przechowywanie zbędnych rzeczy, tj. frytkownica i zdemontowana umywalka w pomieszczeniu obróbki warzyw, puste skrzynki po pieczarkach w pomieszczeniu socjalnym, kartony i narzędzia w magazynie napojów,
- niewłaściwe przechowywanie sprzętu podręcznego, tj. w brudnej skrzynce pod blatem roboczym w kuchni,
- niewłaściwe przechowywanie sprzętu porządkowego, tj. w zmywalni naczyń, w przygotowalni wstępnej,
- brak przy umywalce ręczników jednorazowego użytku do higienicznego osuszania rąk,
- brudną, zniszczoną odzież ochronną personelu,
- nieprawidłowe przechowywanie odzieży ochronnej personelu, tj. w toalecie dla personelu,
- przechowywanie zbędnego sprzętu (tj. sztuczne kwiaty, prywatna torebka pracownika) w obszarze pracy z żywnością,
- brudne pojemniki na odpady zarówno wewnątrz jak i na zewnątrz zakładu,
- obecność szkodników (owady biegające),
- brudny, zniszczony sprzęt porządkowy,
- przechowywanie środków spożywczych pozbawionych oznakowania,
- przechowywanie środków spożywczych samowolnie zamrożonych przez personel,
- wykorzystywanie do produkcji i serwowanie środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia/daty minimalnej trwałości,
- brak do wglądu aktualnego wyniku badania wody, wynikającego z częstotliwości określonej w procedurze badania wody,
- nieuporządkowany teren otaczający zakład,
- brudne pomieszczenia na odpady,
- 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 potwierdzenia przeprowadzania kontroli wewnętrznej w zakładzie, brak zapisów potwierdzających wymianę tłuszczu, brak zapisów z przeprowadzonych procesów mycia i dezynfekcji pomieszczeń, maszyn i urządzeń, brak zapisów z rozmrażania, mycia i dezynfekcji urządzeń chłodniczych, brak zapisów w rejestrze konserwacji urządzeń, brak zapisów w rejestrze dezynfekcji jaj),
- brak do wglądu aktualnych orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych,
- brak udokumentowanej jakości zdrowotnej produkowanych w zakładzie wyrobów gotowych.

W zakładach żywienia zbiorowego otwartego wydano ogółem **54** decyzji administracyjnych merytorycznych, w tym:

a) 17 decyzji związanych z naruszeniem wymagań prawa żywnościowego tj.:

- **12** 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,
 - opracowania procedury określającej częstotliwość i zakres 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,
 - **3** decyzje zatwierdzenia warunkowego,
 - **2** decyzje przedłużające zatwierdzenie warunkowe,
- b) 21** decyzji zatwierdzających (w tym 2 dotyczące środków transportu),
- c) 4** decyzje zmieniające zatwierdzenie,
- d) 12** 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 2022r. zatwierdzono **19** zakładów żywienia zbiorowego otwartego, w tym: **11** zakładów dużej gastronomii i **8** zakładów małej gastronomii. Ponadto, **2** decyzje dotyczyły zatwierdzenia środków transportu w zakładach istniejących.

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

W okresie sprawozdawczym, w zakładach żywienia zbiorowego otwartego nie pobierano próbek żywności w ramach urzędowej kontroli.

Zakłady małej gastronomii

W powiecie głogowskim w 2022r. pod nadzorem Państwowej Inspekcji Sanitarnej znajdowało się **69** zakładów małej gastronomii (65 - w 2021r.), do których zaliczamy przede wszystkim zakłady typu „fast – food”, pijalnie piwa oraz **2** zakłady zorganizowane w zakładach tymczasowych/ruchomych.

W roku sprawozdawczym zatwierdzono **9** nowych zakładów.

W tej grupie obiektów skontrolowano **22** zakłady, w tym **7** zakładów poddano ocenie na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego i uznano je za zgodne z wymaganiami.

W 2022r. przeprowadzono łącznie **28** kontroli zakładów małej gastronomii (w tym 3 w zakładach ruchomych/tymczasowych).

W okresie sprawozdawczym wydano **19** decyzji administracyjnych merytorycznych, w tym:

- **1** decyzję nakazującą, która dotyczyła poprawy stanu technicznego pomieszczeń oraz 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,

- 2 decyzje zatwierdzenia warunkowego,
- 9 decyzji zatwierdzenia,
- 1 decyzję zmieniającą zatwierdzenie,
- 6 decyzji wykreślenia z „Rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej”.

Za stwierdzone w czasie kontroli nieprawidłowości, tj.:

- zły stan sanitarny pomieszczeń i wyposażenia,
- nie stosowanie w praktyce zasad GHP/GMP i systemu HACCP, w tym brak zapisów z czynności wynikających z opracowanej dokumentacji (m.in. monitorowania CCP1, brak prowadzenia monitoringu szkodników, brak udokumentowania szkoleń pracowników),
- obecność szkodników w zakładzie (owady biegające),
- wykorzystywanie do produkcji i serwowanie środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia/daty minimalnej trwałości oraz pozbawionych oznakowania.

W tej grupie obiektów nałożono 3 mandaty karne na kwotę **1000,00zł**.

Zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego

W roku 2022 pod nadzorem sanitarnym sekcji znajdowały się **103** zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego. 78 zakładów zewidencjonowanych w tej grupie zostało skontrolowanych. Na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego oceniono **72** zakłady, obiektów niezgodnych nie stwierdzono. Na podstawie arkusza oceny zakładu 70 zakładów uznano za zakłady ryzyka średniego 1 jako ryzyka niskiego oraz 1 jako ryzyka wysokiego.

Ponadto nadzorem sanitarnym objęto **3** nowe zakłady:

- 2 stołówki szkolne, w tym 1 do której posiłki dostarczane są w ramach cateringu,
- 1 stołówkę w przedszkolu w systemie cateringowym.

W 7 zakładach przeprowadzono kontrole na wniosek strony w związku z rozszerzeniem działalności zakładów.

W tej grupie obiektów przeprowadzono łącznie **92** kontrole sanitarne (w 2021r. – 73),

W roku 2022 nie przeprowadzano kontroli interwencyjnych w tej grupie obiektów.

W okresie sprawozdawczym wydano **28** (w 2021r. – **14**) decyzji administracyjnych merytorycznych:

a) w tym **14** (w 2021r.-7) związanych z naruszeniem wymagań prawa żywnościowego, tj. :

- **11** decyzji nakazujących, dotyczących:
 - poprawy stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń i urządzeń,
 - zapewnienia prawidłowego żywienia dzieci, poprzez odpowiedni dobór środków spożywczych, aby każdego dnia były podawane: co najmniej dwie porcje mleka lub produktów mlecznych oraz co najmniej jedna porcja z grupy mięso, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych,

- udokumentowania jakości zdrowotnej wyrobu gotowego nietrwałego mikrobiologicznie,
 - opracowania, wdrożenia i zapewnienia stosowania odpowiednich procedur dostosowanych do rodzaju i zakresu prowadzonej działalności w celu opanowania i nadzorowania zagrożeń zdrowotnych żywności, zgodnie z zasadami HACCP w zakresie: przeprowadzenia szkolenia personelu z zasad GHP/GMP i HACCP, opracowania procedury zabezpieczenia i wycofania z obrotu partii żywności o niewłaściwej jakości zdrowotnej oraz opracowania procedury weryfikacji systemu HACCP,
 - okazania do wglądu wyniku badania wody zgodnie z opracowaną procedurą zaopatrzenia zakładu w wodę,
 - opracowania instrukcji postępowania w przypadku uzyskania niezadowalających wyników badań mikrobiologicznych wyrobów gotowych.
- **3** decyzje przedłużające termin realizacji obowiązków wynikających z wcześniej wydanych decyzji,
 - b) 4** decyzje zatwierdzające zakład (w tym 1 decyzja zatwierdzenia środka transportu należącego do przedszkola)
 - c) 7** decyzji zmieniające zatwierdzenie,
 - d) 3** 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 2022 przeprowadzono 7 kontroli sprawdzających w wyniku których wyegzekwowano:

- poprawę stanu technicznego zakładów,
- poprawę sposobu żywienia dzieci, poprzez odpowiedni dobór środków spożywczych, aby każdego dnia były podawane co najmniej dwie porcje mleka lub produktów mlecznych,
- dokumentację właściwej jakości wody zgodnie z określoną w procedurze częstotliwością,
- weryfikację dokumentacji systemu HACCP w zakresie postępowania w przypadku uzyskania niezadowalających wyników badań mikrobiologicznych wyrobów gotowych.

Ocena sposobu żywienia

Żywnienie zbiorowe zamknięte jest szczególnie istotnym elementem podstawowej formy wyżywienia 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.

W roku 2022 badaniami teoretycznymi sposobu żywienia w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego objęto 3 obiekty prowadzące działalność w zakresie pełnej produkcji potraw od surowca do gotowego wyrobu, tj.: **3 przedszkola.**

Na podstawie jadłospisów dekadowych i raportów żywienia podających ilość zużytych produktów spożywczych, zawartość energii i wybranych składników odżywczych

obliczono korzystając z programu komputerowego WIKT 4.2.000, w którym bazę danych stanowią dane z „Tabel składu i wartości odżywczej produktów i potraw”, a zalecane normy żywienia (zalecane spożycie) opracowane są pod redakcją naukową prof. dr hab. med. Mirosława Jarosza (IZŻ 2020).

Porównano zawartość składników odżywczych w wydawanych posiłkach do zaleceń Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie dla 75% racji pokarmowej średnioważonej grupy dzieci w wieku od 4 do 6 lat, o masie ciała 19 kg, przy założeniu umiarkowanej aktywności fizycznej. W analizowanym okresie żywienie dzieci uczęszczających do:

- jednego przedszkola było niezgodne z aktualnymi zaleceniami racjonalnego żywienia z powodu zaniżonej wartości energetycznej wynikającej z zaniżonej podaży tłuszczy oraz zaniżonej wartości odżywczej spowodowanej niedoborem witaminy C, żelaza oraz wapnia w wydawanych potrawach i napojach. Z przeprowadzonej analizy wynika, że zaplanowano posiłki o wartości odżywczej odbiegającej od zalecanych norm z uwagi na niedobory żelaza oraz wapnia, co związane było ze zbyt niskim spożyciem mleka i jego przetworów, warzyw i owoców bogatych w witaminę C, pełnoziarnistego pieczywa, serów twarogowych i podpuszczkowych, napojów mlecznych fermentowanych, kasz, ryb. Tłuszcz jest ważnym składnikiem układu nerwowego, w tym mózgowia stanowiąc około 50–60% jego masy. Kwasy tłuszczowe są najbardziej kluczowymi składnikami tego narządu. Ponadto niezbędne nienasycone kwasy tłuszczowe, jako m.in. cząsteczki informacyjne, są włączone w budowę neurotransmiterów oraz molekuł układu odpornościowego. Wzrost mózgu kończy się, w dominującej części, w wieku 5–6 lat, dlatego podaż odpowiednich tłuszczu u dzieci w wieku przedszkolnym jest tak istotna. Znaczącym źródłem tłuszczu, obok olejów roślinnych i tłuszczów zwierzęcych, są mleko i przetwory mleczne, mięso i jego przetwory, ryby, jaja, orzechy i nasiona roślin oleistych, ich niedobór wpłynął na zaniżoną wartość energetyczną.
- W dwóch kolejnych przedszkolach było niezgodne z aktualnymi zaleceniami racjonalnego żywienia wynikającej z zaniżonej wartości energetycznej z powodu zaniżonej podaży tłuszczu oraz zaniżonej wartości odżywczej spowodowanej niedoborem żelaza oraz wapnia w wydawanych potrawach i napojach, nie mniej jednak w analizowanej dekadzie zaplanowano odpowiednie ilości owoców i warzyw, będących źródłem witaminy C. Z przeprowadzonej analizy wynika, że zaplanowano posiłki o wartości odżywczej odbiegającej od zalecanych norm z uwagi na niedobory żelaza oraz wapnia, co związane było ze zbyt niskim spożyciem pełnoziarnistego pieczywa, serów twarogowych i podpuszczkowych, napojów mlecznych fermentowanych, kasz, ryb. Znaczącym źródłem tłuszczu, obok olejów roślinnych i tłuszczów zwierzęcych, są mleko i przetwory mleczne, mięso i jego przetwory, ryby, jaja, orzechy i nasiona roślin oleistych, ich niedobór wpłynął na zaniżoną wartość energetyczną.

Ponadto 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:

- 17 stołówkach szkolnych, w tym w 7 zakładach w którym obiady przygotowywane są w systemie cateringowym,
- 34 stołówkach przedszkolnych, w tym w 17 zakładach, w których posiłki przygotowywane są w systemie cateringowym,

- 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.
- Najczęstszą przyczyną nieprawidłowości było:
- nie podanie co najmniej dwóch porcji mleka lub produktów mlecznych w ciągu dnia,
- nie podanie pełnowartościowego białka w postaci porcji z grupy mięso, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych każdego dnia.

W ocenianych jadłospisach zalecano, by podjąć kroki zmierzające do:

- zwiększenia udziału różnego rodzaju kasz wśród proponowanych produktów zbożowych,
- 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.
- Dokonano również oceny jakościowej żywienia pacjentów szpitala na podstawie jadłospisu dla diety ogólnej z wykorzystaniem „Arkusza oceny dekadowej jadłospisu”. Sposób żywienia oceniono jako prawidłowy.

Jakość zdrowotna żywności

W 2022 pracownicy Sekcji BŻiŻ Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Głogowie pobrali do badań **163** próbki

Pracownicy Sekcji BŻiŻ Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Głogowie przeprowadzili ocenę znakowania **158** pobranych produktów: żywnościowych, żywności dla określonych grup, suplementów diety, materiałów do kontaktu z żywnością. Nieprawidłowości nie stwierdzono.

Ocenie znakowania nie poddano **5** próbek warzyw z grupy: „Warzywa, w tym strączkowe”, pobranych bezpośrednio z produkcji pierwotnej.

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

RASFF

W ramach Systemu Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach – RASFF przesłano **41** powiadomień o niebezpiecznych produktach żywnościowych oraz materiałach i wyrobach przeznaczonych do kontaktu z żywnością, w tym **29** powiadomień alarmowych, **10** powiadomień informacyjnych, **1** powiadomienie o niezgodności oraz **1** inne powiadomienie. W **41** przesłanych powiadomieniach

3 powiadomienia przesłane przez GLW, PLW i GIS. Ponadto otrzymano 2 pisma przesłane przez PPIS w Lubinie. Przeprowadzono łącznie 105 kontroli, natomiast w ramach prowadzonego postępowania wyjaśniającego sporządzono 8 adnotacji służbowych.

Powiadomienia alarmowe obejmowały produkty, w których stwierdzono:

a) 10 powiadomień informacyjnych dotyczących:

- obecności bakterii *Salmonella* w 25 g w 1 z 5 pobranych próbek produktu pn. „Majeranek” oraz wykrycia międzynarodowego ogniska *Salmonella* Typhimurium związanego ze spożyciem produktów marki Kinder wyprodukowanych przez zakład Ferrero w Belgii,
- przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu pozostałości pestycydu – haloksyfopu (wynik $0,022 \pm 0,011$ mg/kg) w produkcie pn. „Kasza gryczana prażona Plony Natury á 400g” ,
- stwierdzenie akryloamidu w produktach pn. „Pieczywo chrupkie żytnie ekstrudowane Vit Morning” oraz produktu pn.: „Pieczywo chrupkie żytnio-kukurydziane z dodatkiem mąki pszennej graham ekstrudowane Vit Morning”,
- wykrycia alergenów (mleka) w produkcie pn. „Mieszanka orzechów z żurawiną w ciemnej czekoladzie” zw. z zużyciem do produkcji zamiast czekolady gorzkiej czekolady mlecznej (wycofanie z obrotu produktu),
- wykrycia białka orzeszków ziemnych w płynnej lecytynie sojowej wykorzystanej do produkcji suplementów diety przez zakłady farmaceutyczne POLPHARMA S.A.,
- wykrycia nieautoryzowanych surowców importowanych przez firmę Kreglinger Europe, tj. Nu-FLOW, Nu-RICE, oraz Nu-MAG, które były używane jako dodatki do żywności, w tym do produkcji suplementu diety pn. „Laktoferyna 100”,
- wykrycia przypadków pęknięć szkła w szklankach utrzymujących temperaturę marki Home Creation oraz marki Crofton Chef 's Collection,
- zafałszowania polegające na oznakowaniu mogącym wprowadzić w błąd konsumenta w produktach pn. „Syrupy Miodowe” o różnych smakach, konfekcjonowanych do butelek ozdobnych pn. „butelka miodowa choinka”, „butelka miodowa lodowa”, producent SYLIO.

b) 29 powiadomień alarmowych, obejmujących produkty, w których stwierdzono:

- migrację 4,4' diaminodifenylometanu (4,4' MDA), aniliny oraz sumy migracji pierwszorzędowych amin aromatycznych - w wyrobie pn. Szczypce uniwersalne 23 cm Ambition,
- migrację melaminy z kubków plastikowych marki Lässig,
- migrację ołowiu i kadmu w produktach pn. Szklanka „Jungle Summer” 250 ml oraz w zestawie szklanek świątecznych ELOY Christmas Glasses 2pcs,
- migrację pierwszorzędowych amin aromatycznych w produktach: pn. „Szczypce do steku 29 cm” oraz z wyrobu wykonanego z tworzywa sztucznego, przeznaczonego do kontaktu z żywnością pn.: „Łyżka szumówka” Altom Design,
- nieprawidłowe oznakowanie w języku polskim produktu pn. „Orion-Lentilky czekoladowe drażetki 130g”, oznakowanie w języku polskim określa przedmiotowy produkt jako bezglutenowy podczas gdy na etykiecie w języku czeskim wskazana jest jego obecność,
- obecność ciała obcego w produkcie pn. „Herbatka owocowa z ekstraktem z owoców” po 8 miesiącu, 200g, Humana,
- obecność estrów 3-MCPD kwasów tłuszczowych oraz estrów glicydowych kwasów tłuszczowych w próbce ciastek pn. Unicorn wheels, 220g, marki Aldiva,

- obecność niezadeklarowanego alergenu – jaj w produkcie pn.: „Herbalife Protein bar Vanilla-almond”,
- obecności pozostałości pestycydów w produktach: pn. „Fasola biała drobna”, masa netto: 400 g), pn. „Mus jabłko mango banan Kubuś Baby” oraz w próbce pn.: „Kasza jaglana”, masa netto: 400g,
- obecności *Salmonella* z grupy 08 w produkcie pn. „Roladki Devolay z kurczaka z nadzieniem o smaku maślano-czosnkowym”, produkt garmażeryjny drobiowy, rozdrobniony z nadzieniem, panierowany, smażony, 500g *Salmonella Enteritidis* w produktach pn.: „Whole egg powder” oraz w 1 z 5 próbek produktu pn. Proszek z całych jaj 100%”, użytego do produkcji wyrobów gotowych, tj. makaronów w wytwórni makaronu „Magyar”,
- przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu ochratoxyny A w próbce produktu pn.: „Rodzynki sułtańskie: masa netto 400g”, w produkcie pn. „Mąka żytnia typ 720” w produkcie pn.: Mąka kukurydziana BIO oraz w produkcie pn. Bio Planet Produkt rolnictwa ekologicznego Mąka kukurydziana EKO Cornflour,
- przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu estrów glicydowych kwasów tłuszczowych wyrażonych jako glicyd (>10000 µg/kg) w produkcie pn.: Suplement diety Dr. Max „Omega 3 Premium, 90 kapsułek”,
- przekroczenie NDP kadmu (na poziomie 0,142 mg/kg±0,028) w produkcie mrożonym „Marchewka Mini Hortex”,
- przekroczenie NDP tlenu etylenu w ekstrakcie waniliowym pochodzącym z Madagaskaru, wykorzystywanym do produkcji lodów waniliowych, Häagen-Dazs,
- przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu substancji farmakologicznie czynnej – tylnikozyny w mięsie indyczym, pochodzącym z Polski, **GLW**
- przekroczenie zawartości Benzo(a)pienu (9,9±1,9 µg/kg) oraz sumy WWA (63,2±12,5 µg/kg) w produkcie pn.: „Szyńka tradycyjna z Laskowej”, **PLW**
- stwierdzenie fragmentów szkła w produktach firmy Bakalland S.A. niektórych partii batonów marki Vitabella, BA! i YEMGO oraz w produkcie pn.: „Buraczki pasteryzowane wiórki á420 g”,
- wykrycie tlenu etylenu w sproszkowanych produktach: „Garcinia Cambogia Extract” wykorzystywanego do produkcji wyrobu gotowego pn. „Apteo Herbatka dla odchudzających się” produkcie Garcinia Cambogia Extract wykorzystywanego do produkcji batonów pn.: „Ba!lans Batony Waniliowe Cappucino” oraz w mieszance pn. „Improver ADDIGERM croissant 2201-00037” wykorzystanej przez MOULINS DE SAINT ARMEL do produkcji wyrobu cukierniczego pn.: „Pain chocolat prépoussé 60 g”,

c) 1 powiadomienie o niezgodności dotyczące:

- przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu pozostałości pestycydu – metalaksylu (0,025 ± 0,013 mg/kg) w cukinii pochodzącej z Turcji,

d) Inne:

- wykrycie metalowego ciała obcego w wycofywanym z rynku produkcie sera pleśniowego z mleka koziego pn. Sainte Maure President Chevre, 200g **GIS**,

e) ponadto otrzymano pisma PPIS w Lubinie, które dotyczyły:

- obecności *Salmonella* spp. w produkcie pn.: „Kiełbasa surowa Biała wieprzowa w opakowaniu 500g”,

- przekroczenia pozostałości pestycydu chlorfenapyr w produkcie pn. Ogórki szklarniowe luz, odmiana Grummel, kraj pochodzenia Polska).

Przeprowadzone działania kontrole w niektórych przypadkach potwierdziły, że kwestionowane produkty znajdowały się jeszcze w obrocie handlowym. W większości przypadków 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.

W roku 2022 nie prowadzono działań w ramach systemu RAPEX

Wnioski o interwencje

W roku 2022 Sekcja Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia odnotowała 22 prośby o interwencję dotyczące:

- pisemnego imiennego wniosku o interwencję dot. niewłaściwych warunków higieniczno-sanitarnych, obecności szkodników oraz niewłaściwej jakości środków spożywczych i używanego do smażenia tłuszczu w obiekcie żywienia zbiorowego otwartego. Przeprowadzona kontrola interwencyjna **potwierdziła** nieprawidłowości w zakresie nieprawidłowego stanu higieniczno-sanitarnego. Osoby odpowiedzialne ukarano mandatem karnym w wysokości **200zł**,
- anonimowego wniosku o interwencję dot. niewłaściwych warunków sprzedaży ciast w tymczasowych punktach sprzedaży czy straganach na targowisku miejskim. Nie potwierdzono zgłoszonych nieprawidłowości- w dniu kontroli nie stwierdzono sprzedaży ciast,
- anonimowego elektronicznego wniosku o interwencję dot. nieprzestrzegania zasad higieny osobistej przez personel sklepu. Przeprowadzona kontrola interwencyjna nie potwierdziła zgłoszonych nieprawidłowości.
- anonimowego wniosku o interwencję dot. niewłaściwej jakości środków spożywczych w obiekcie żywienia zbiorowego otwartego. Przeprowadzona kontrola interwencyjna nie potwierdziła zgłoszonych nieprawidłowości.
- pisemnego imiennego wniosku o interwencję dot. niewłaściwych warunków higieniczno-sanitarnych, niewłaściwych warunków przechowywania środków spożywczych oraz przeterminowanej żywności. Przeprowadzona kontrola interwencyjna **potwierdziła** nieprawidłowości w zakresie przeterminowanej żywności i nieprawidłowego stanu higieniczno-sanitarnego. Osoby odpowiedzialne ukarano mandatem karnym w wysokości **300zł**,
- elektronicznego imiennego wniosku o interwencję dot. niewłaściwych warunków przechowywania środków spożywczych w supermarkecie. Przeprowadzona kontrola interwencyjna nie potwierdziła zgłoszonych nieprawidłowości.
- pisemnego wniosku o interwencję dot. „stwierdzenia odłamków kości w filetach z piersi kurczaka w opakowaniach jednostkowych producenta”. Sprawę przekazano do właściwego ze względu na siedzibę producenta fileta z piersi kurczaka PIW w Kutnie. Przeprowadzona przez PIW w Kutnie kontrola nie wykazała nieprawidłowości.

- przekazane przez Wojewódzki Inspektorat Inspekcji Handlowej we Wrocławiu wnioski konsumentów dot. brudnych koszyków oraz wózków zakupowych w hipermarkecie. Przeprowadzona kontrola interwencyjna nie potwierdziła zgłoszonych nieprawidłowości.
- anonimowego elektronicznego wniosku o interwencję dot. przeterminowanej żywności w sklepie spożywczym Przeprowadzona kontrola interwencyjna **potwierdziła** nieprawidłowości. Osoby odpowiedzialne ukarano mandatem karnym w wysokości **250zł**,
- anonimowego telefonicznego wniosku o interwencję dot. niewłaściwej jakości lodów gałkowych w sklepie piekarniczo-cukierniczym. Przeprowadzona kontrola interwencyjna nie potwierdziła zgłoszonych nieprawidłowości
- imiennego pisemnego wniosku o interwencję dot. niewłaściwej jakości pomidorów malinowych w supermarkecie. Przeprowadzona kontrola interwencyjna nie potwierdziła zgłoszonych nieprawidłowości,
- imiennego pisemnego wniosku o interwencję dot. obecności gryzoni w piekarni. Przeprowadzona kontrola interwencyjna nie potwierdziła zgłoszonych nieprawidłowości. Za niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny zakładu oraz przeterminowaną żywność osoby odpowiedzialne ukarano mandatem karnym w wysokości **300zł**,
- anonimowego telefonicznego wniosku o interwencję dot. przepełnionego kontenera na odpady oraz nieuporządkowanego terenu wokół śmietników przy supermarkecie. Przeprowadzona kontrola interwencyjna **potwierdziła** ww. nieprawidłowości. Osoby odpowiedzialne ukarano mandatem karnym w wysokości 300zł,
- telefoniczne imienne zgłoszenie dot. niewłaściwych warunków sanitarno-higienicznych w supermarkecie tj. przechowywania środków spożywczych w zapleśniałych brudnych chłodniach. Przeprowadzona kontrola interwencyjna **potwierdziła** ww. nieprawidłowości. Osoby odpowiedzialne ukarano mandatem karnym w wysokości **200zł**,
- imiennego pisemnego wniosku o interwencję dot. niewłaściwej jakości schabu b/k po zapeklowaniu zakupionego w sklepie mięsnym. Przeprowadzona kontrola interwencyjna nie potwierdziła zgłoszonych nieprawidłowości. Sprawę przekazano do właściwego ze względu na siedzibę producenta schabu b/k PIW w Wolsztynie. PIW w Wolsztynie uznał wniosek za bezpodstawny.
- anonimowego elektronicznego wniosku o interwencję dot. przeterminowanej żywności (suplementów diety) w hipermarkecie. Przeprowadzona kontrola interwencyjna **potwierdziła** nieprawidłowości. Osoby odpowiedzialne ukarano mandatem karnym w wysokości **200zł**,
- anonimowego telefonicznego wniosku o interwencję dot. niewłaściwych warunków sanitarno- higienicznych oraz obecności szkodników biegających w zakładzie żywienia zbiorowego. Przeprowadzona kontrola interwencyjna **potwierdziła** nieprawidłowości w zakresie niewłaściwych warunków sanitarno- higienicznych. Osoby odpowiedzialne ukarano mandatem karnym w wysokości **400zł**,
- anonimowego telefonicznego wniosku o interwencję dot. przeterminowanej żywności w sklepie spożywczym Przeprowadzona kontrola interwencyjna **potwierdziła** nieprawidłowości. Osoby odpowiedzialne ukarano mandatem karnym w wysokości **150zł**,
- anonimowego telefonicznego wniosku o interwencję dot. niewłaściwej jakości ryb-patroszonych karpia w hipermarkecie ze względu na podejrzenie obecności

pasożytów. Przeprowadzona kontrola interwencyjna nie potwierdziła zgłoszonych nieprawidłowości,

- anonimowego wniosku o interwencję dot. niewłaściwej jakości mięsa drobiowego w sklepie mięsno-wędliniarskim. Przeprowadzona kontrola interwencyjna nie potwierdziła zgłoszonych nieprawidłowości,
- anonimowego telefonicznego wniosku o interwencję dot. obecności szkodników biegających w zakładzie żywienia zbiorowego otwartego. Przeprowadzona kontrola interwencyjna **potwierdziła** nieprawidłowości. Osoby odpowiedzialne ukarano mandatem karnym w wysokości **300zł**.
- pisemnego imiennego wniosku o interwencję dot. prowadzenia działalności gastronomicznej w nieodpowiednich warunkach sanitarno-higienicznych w parku rozrywki – **sprawa pozostawiona do rozpatrzenia na przyszły rok.**

Ponadto w roku 2022 rozpatrzono dwa wnioski o interwencję z roku 2021r. dot.:

- pisemnego imiennego wniosku o interwencję przesłanego w formie elektronicznej **w 2021r.** dot. zorganizowania imprezy okolicznościowej w restauracji nie stosując się do obowiązujących przepisów przeciwepidemicznych. Postępowanie wyjaśniające nie potwierdziło nieprawidłowości. (sprawa z zeszłego roku zakończona w roku 2022r.)
- anonimowego telefonicznego wniosku o interwencję dot. obecności gryzoni w sklepie zgłoszonego w **roku 2021r.** Przeprowadzona kontrola interwencyjna nie potwierdziła zgłoszonych nieprawidłowości (sprawa z zeszłego roku zakończona w roku 2022r.)