

## II. SEKCJA BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOŚCI I ŻYWIENIA

### 1. 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 2022 i 2023 przedstawiono w niżej zamieszczonej tabeli:

| Rodzaj obiektów objętych nadzorem  | Liczba obiektów |             | Kierunek zmian |
|--|-----------------|-------------|----------------|
|  | Rok 2022        | Rok 2023    |                |
| Zakłady produkcji żywności   | 105             | 116         | +11            |
| - w tym producenci pierwotni, dostawcy bezpośredni i producenci pierwotni, inne wytwórnie żywności, producenci żywności w warunkach domowych | 84              | 98          | +14            |
| Obiekty obrotu żywnością   | 652             | 619         | -33            |
| Zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego   | 163             | 160         | -3             |
| - w tym: zakłady małej gastronomii   | 69              | 68          | -1             |
| Zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego   | 103             | 103         | 0              |
| Miejsca obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością   | 19              | 21          | +2             |
| <b>Obiekty ogółem</b>  | <b>1042</b>     | <b>1019</b> | <b>-23</b>     |

Jak wynika z przedstawionej powyżej tabeli liczba obiektów w roku 2023 spadła o **23**. Wzrost odnotowano w przypadku obiektów produkcji żywności tj. o 11 oraz w obiektach obrotu materiałami do kontaktu z żywnością o 2 podmioty, natomiast w zakładach żywienia zbiorowego otwartego odnotowano spadek o 3 obiekty i w obiektach obrotu żywnością spadek o 33.

W 2023r. przeprowadzono łącznie **694** (2022r. – 573) kontroli sanitarnych w **449** obiektach żywnościowo-żywnościowych, obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością. W 2023r. nie zaszła konieczność składania wniosków do Dolnośląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego we Wrocławiu o nałożenie kar pieniężnych.

### 2. Działalność kontrolno-represyjna

|    |  |     |
|----|--|-----|
| 1. | Liczba przeprowadzonych kontroli                           | 694 |
| 2. | Liczba wydanych decyzji administracyjnych (merytorycznych) | 329 |
| 3. | Liczba wydanych decyzji administracyjnych (płatniczych)    | 207 |
| 4  | Liczba wydanych postanowień                                | 0   |
| 5. | Liczba wystawionych mandatów                               | 68  |

|    |   |                 |
|----|---|-----------------|
| 6. | <b>Kwota mandatów</b>                       | <b>14400 zł</b> |
| 7. | <b>Liczba wydanych tytułów wykonawczych</b> | <b>0</b>        |

### 3. Stan sanitarny grup obiektów

#### 1) Zakłady produkcji żywności

W 2023r. w rejestrze zakładów nadzorowanych przez PIS powiatu głogowskiego znajdowało się **18** zakładów z tej grupy obiektów w tym.:

- a) **6 piekarni**, w których przeprowadzono **17** kontroli sanitarnych. Ocenę kompleksową w oparciu o arkusz oceny przeprowadzono w 5 piekarniach. Zgodnie z kryteriami oceny **3 zakłady** oceniono jako zakłady **ryzyka wysokiego dwa jako ryzyka średniego**,
- b) **4 ciastkarnie** w których przeprowadzono **9** kontroli sanitarnych. Na podstawie arkusza oceny zakładu **trzy** zakłady uznano jako zakłady ryzyka **wysokiego, jeden średniego**,
- c) **4 wytwórnie lodów**, w których przeprowadzono łącznie **6** kontroli sanitarnych, 2 kompleksowe, 2 odbiorowe, 1 sprawdzającą, 1 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**. Ze względu na zakres prowadzonej działalności nowy zakład zakwalifikowano również do kategorii **ryzyka wysokiego**,
- d) **4 automaty do lodów**, w których przeprowadzono łącznie 4 kontrole. Ocenę kompleksową w oparciu o arkusz oceny przeprowadzono w 3 zakładach. Na podstawie arkusza oceny zakładu uznano zgodnie z kryteriami oceny **3 zakłady** jako zakłady ryzyka średniego. Ze względu na zakres prowadzonej działalności nowy zakład zakwalifikowano również do kategorii **ryzyka średniego**.

W roku 2023 w zakładach produkcji wydano łącznie 22 decyzje administracyjne merytoryczne w tym:

- a) **13** decyzji związanych z naruszeniem wymagań w tym:
  - **8** decyzji nakazujących związanych z naruszeniem wymagań prawa żywnościowego,
  - **2** decyzje zmieniające termin wykonania obowiązków wynikających z wcześniej wydanych decyzji,
  - **1** decyzję stwierdzającą wygaśnięcie,
  - **1** decyzję zatwierdzenia warunkowego,
  - **1** decyzję przedłużenia warunkowego zatwierdzenia zakładu,
- b) **2** decyzje zatwierdzenia bezwarunkowego,
- c) **1** decyzję zmieniającą zatwierdzenie,
- d) **6** decyzji wykreślenia.

Za stwierdzone podczas czynności kontrolnych uchybienia w zakładach produkcyjnych wydano łącznie **6** mandatów karnych na łączną sumę **1300zł**.

## **Piekarnie**

Najliczniejszą grupę zakładów produkcyjnych stanowiły piekarnie, w których przeprowadzono łącznie 17 kontroli.

Na uzyskane oceny zakładów oprócz zakresu prowadzonej działalności w grupie piekarni miał wpływ m.in.:

- niewłaściwy stan sanitarno-techniczny pomieszczeń produkcyjnych, magazynowych oraz socjalno-sanitarnych,
  - wyeksploatowany i zniszczony sprzęt pomocniczy i urządzenia produkcyjne,
  - nieprawidłowe znakowanie produkowanych i wprowadzanych do obrotu handlowego wyrobów gotowych opakowanych, w tym m.in. dla pieczywa:
    - nie uwzględniono rodzaju pieczywa,
    - brak obowiązkowych informacji o wartości odżywczej tj.: brak danych dla kw. tłuszczowych nasyconych, cukrów, soli,
    - brak informacji o tym, że wartość odżywcza jest wyrażana w przeliczeniu na 100 g produktu,
    - wartość energetyczną (energię) podano tylko w kcal, brak informacji o energii w kJ,
    - wartość odżywcza podano w kolejności niezgodnej z załącznikiem nr XV do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) NR 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności,
    - nie wymieniono pełnej nazwy użytego zakwasu – zamiast „PSZENNY suszony zakwas piekarski w proszku” użyto sformułowania „zakwas w proszku”, w wykazie składników mieszanki „IG mix” użytej do produkcji chleba,
    - zamiast wyrażenia „środek do przetwarzania mąki kwas askorbinowy, enzymy” użyto sformułowania: „czynniki polepszające mąkę: kwas askorbinowy i enzymy”.
  - brak obowiązkowych informacji dotyczących znakowania wyrobów gotowych nieopakowanych w tym m.in.:
    - w wykazie składników biszkoptów do produkcji ciast/ tortów nie uwzględniono składników mieszanki do wypieku ciasta biszkoptowego „biszkopt mix” zgodnie z wykazem składników mieszanki tj.: nie wykazano serwatki w proszku (mleko), substancji zagęszczającej E466 oraz nie uwzględniono informacji: produkt może zawierać: żyto, jęczmień, owies, jaja, soję, sezam.
    - nie uwzględniono wykazu składników marmolady wieloowocowej stosowanej do produkcji pączków,
  - brak do wglądu systematycznych i udokumentowanych zapisów potwierdzających stosowanie dobrej praktyki produkcyjnej, dobrej praktyki higienicznej i systemu HACCP.
  - brak wyników badań wyrobu gotowego oraz badań przechowalniczych,
  - stwierdzenie obecności szkodników mącznych,
  - stwierdzenie w zakładzie środków spożywczych po upływie daty minimalnej trwałości
- Za stwierdzone podczas czynności kontrolnych uchybienia z zakresu braku wyników badań wyrobu gotowego oraz badań przechowalniczych, obecności szkodników, braku do wglądu systematycznych i udokumentowanych zapisów potwierdzających stosowanie dobrej praktyki produkcyjnej, dobrej praktyki higienicznej i systemu HACCP środków spożywczych po upływie daty minimalnej trwałości nałożono **3 mandaty karne na sumę 800 zł.**

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

- poprawy istniejących warunków sanitarno-technicznych w zakładach,
- zapewnienia prawidłowego znakowania żywności opakowanej i nieopakowanej,
- udokumentowania właściwej jakości zdrowotnej wyrobu gotowego,
- udokumentowania badaniami przechowalniczymi jakości zdrowotnej wyrobów gotowych nietrwałych mikrobiologicznie produkowanych w zakładzie w ciągu całego okresu przydatności do spożycia, w dających się rozsądnie przewidzieć warunkach dystrybucji, przechowywania i stosowania, zgodnie z opracowaną procedurą,
- opracowania procedury opartej na zasadach HACCP zapewniającej spełnienie kryteriów bezpieczeństwa żywności, w ciągu całego okresu przydatności do spożycia produktów, w dających się rozsądnie przewidzieć warunkach dystrybucji, przechowywania i stosowania i udokumentować badaniami przechowalniczymi jakość zdrowotną wyrobu gotowego nietrwałego mikrobiologicznie produkowanego w zakładzie w ciągu całego okresu przydatności do spożycia, w dających się rozsądnie przewidzieć warunkach dystrybucji, przechowywania i stosowania.

W wyniku 7 kontroli sprawdzających wyegzekwowano:

- poprawę stanu sanitarno-technicznego,
- prawidłowe znakowanie żywności opakowanej,
- udokumentowanie prawidłowych wyników badań wyrobu gotowego, natomiast w kilku piekarniach postępowanie toczy się nadal.

W 2023r. 4 przedsiębiorców przedstawiło do wglądu prawidłowe wyniki badań mikrobiologicznych wyrobów gotowych (kostki czekoladowej, ciasta napoleon, sernika domowego) w których nie stwierdzono obecności bakterii *Salmonella* spp., obecności *Listeria monocytogenes* oraz badań bułki tartej (w 2 piekarniach) w zakresie obecności bakterii *Salmonella* spp. i liczby pleśni. Jakość mikrobiologiczna badanej partii ww. wyrobów była zadowalająca. Ponadto każdy z przedsiębiorców okazał do wglądu prawidłowy wynik badania wody w zakresie parametrów mikrobiologicznych.

W ramach urzędowej kontroli żywności w trzech zakładach przeprowadzono 3 kontrole tematyczne w zakresie poboru próbek, pobrano łącznie 7 próbek :

- 1 próbkę: „Bułka średnia 350g”; kierunek badań: zawartość metali (kadm, ołów). Otrzymane wyniki były prawidłowe.
- 1 próbkę: „Mąka pszenna typ 1850 graham” kierunek badań: mykotoksyny ochratoksyna A, deoksyniwalenol. Otrzymane wyniki były prawidłowe.
- 5 próbek: „Jaja kurze w proszku” kierunek badań: mikrobiologia (*Salmonella* spp.). Otrzymane wyniki były prawidłowe.

W piekarniach przeprowadzono 3 oceny poziomu związków polarnych w tłuszczach smaźalniczych z urządzeń do smażenia pączków i faworków. Badanie ww. tłuszczy przeprowadzone w 2 piekarniach przy użyciu szybkiego testu pn. „OleoTest Trust IT” firmy GMB Warszawa wykazało, że zawartość związków polarnych we fryturach nie przekraczała 16 %. W jednej z piekarni badanie przeprowadzono przy użyciu testera jakości oleju spożywczego „testo270”- zawartość związków polarnych wynosiła 12%. Nieprawidłowości nie stwierdzono. Przeprowadzone badania potwierdziły, że producenci regularnie nadzorują temperaturę, czas smażenia oraz w miarę potrzeby wymieniają fryturę na nową.

## Ciastkarnie

W powiecie głogowskim zarejestrowano 4 ciastkarnie (3 z nich są małymi firmami rodzinnymi), w których przeprowadzono 9 kontroli sanitarnych.

W roku 2023 prowadzono postępowania administracyjne, w wyniku których wydano ogółem 2 decyzje, w tym: 2 decyzje nakazujące.

Ocenę kompleksową w oparciu o arkusz oceny przeprowadzono w 4 ciastkarniach. Na podstawie arkusza oceny zakładu **trzy** zakłady uznano jako zakłady ryzyka **wysokiego, jeden średniego**. Na uzyskaną ocenę miały wpływ stwierdzone podczas kontroli nieprawidłowości dotyczące m.in.:

- niewłaściwego stanu higieniczno-technicznego pomieszczeń produkcyjnych i magazynowych zakładu,
- nieaktualnej i niedostosowanej do zakresu prowadzonej działalności zakładowej dokumentacji kontroli wewnętrznej,
- braku instrukcji dotyczącej udokumentowania możliwości spełnienia kryteriów bezpieczeństwa żywności, mających zastosowanie w ciągu całego okresu przydatności do spożycia wyrobów gotowych nietrwałych mikrobiologicznie produkowanych w zakładzie, w dających się rozsądnie przewidzieć warunkach dystrybucji, przechowywania i stosowania,
- braku aktualnych badań wyrobów gotowych- przeprowadzonych zgodnie z częstotliwością ustaloną w obowiązującym w zakładzie „Harmonogramie badań wyprodukowanych w zakładzie wyrobów gotowych” tj.: wyrobów ciastkarskich i lodów,
- braku systematycznie prowadzonych zapisów w obowiązujących w zakładzie kartach/rejestrach dokumentacji GHP/GMP i systemu HACCP.

Za stwierdzone podczas kontroli sanitarnej nieprawidłowości nałożono 1 mandat karny na **kwotę 300,00 zł**. Ponadto w związku ze stwierdzonymi podczas kontroli sanitarnych nieprawidłowościami prowadzono postępowanie administracyjne, które zakończyło się wydaniem **2 decyzji administracyjnych** nakazujących: poprawę stanu technicznego, weryfikacji i zaktualizowania zakładowej dokumentacji kontroli wewnętrznej, opracowania instrukcji dotyczącej badań przechowalniczych oraz udokumentowania jakości zdrowotnej wyrobu gotowego.

Ponadto wobec jednej z ciastkarni w związku z decyzją wydaną w roku 2022r. dot. poprawy stanu technicznego zakładu przeprowadzono kontrolę sprawdzającą, która wykazała wykonanie obowiązków decyzji.

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 2 zakładach **nie przekraczała 12%**. W jednym z zakładów badanie przeprowadzono przy użyciu testera jakości oleju spożywczego „testo270”- wynosił 8,5 %. Nieprawidłowości nie stwierdzono. W trakcie prowadzonych kontroli zwracano również uwagę na jakość zdrowotną stosowanych surowców oraz na dokumentację pozwalającą na śledzenie ruchu żywności od surowca do wyrobu gotowego.

W roku 2023 w 2 ciastkarniach przeprowadzono 2 kontrole tematyczne w zakresie poboru prób, w **ramach urzędowej kontroli żywności pobrano łącznie 11 próbek**:

- w jednym z zakładów pobrano:
  - 5 próbek produktu pn.: „Biszkopt śmietankowy” w kierunku obecności *Salmonella* spp. - nie wykryto w 25g, liczby *Listeria monocytogenes*  $<1,0 \cdot 10^1$  jtk/g oraz liczby przypuszczalnych *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 przypuszczalnych *Bacillus cereus*  $<1,0 \cdot 10^1$  jtk/g. Otrzymane wyniki były prawidłowe.
- w kolejnym z zakładów pobrano 1 próbkę żywności „Frytura palmowa bez tłuszczów utwardzonych” w kierunku badań: 3-MCPD (niezwiązany w postaci estrów), 3-MCPD (pochodzący z estrów 3-MCPD z kwasami tłuszczowymi), Glicydol (pochodzący z estrów glicydolu z kwasami tłuszczowymi). Otrzymane wyniki były prawidłowe.

### Wytwórnice lodów

W tej grupie obiektów przeprowadzono łącznie 6 kontroli sanitarnych, 2 kompleksowe 2 odbiorowe, 1 sprawdzającą, 1 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**. Ze względu na zakres prowadzonej działalności nowy zakład zakwalifikowano również do kategorii **ryzyka wysokiego**.

W 2023r. właściciele zakładów prowadzących 2 wytwórnice lodów przedstawili 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.

Okres trwałości lodów określony na podstawie badań przez jednego producenta wynosi 21 dni, drugiego producenta 2 miesiące.

Ponadto ze względu na brak do wglądu aktualnych wyników badań wyrobów gotowych zgodnie z obowiązującą w zakładzie procedurą badań wyrobów nietrwałych mikrobiologicznie oraz badań przechowalniczych, nałożono 1 mandat karny na **kwotę 100,00 zł** i prowadzono postępowanie administracyjne, które zakończyło się wydaniem **1 decyzji administracyjnej** nakazującej: udokumentowanie jakości zdrowotnej wyrobu gotowego.

W roku 2023 prowadzono postępowania administracyjne, w wyniku których wydano ogółem 3 decyzje, w tym:

- 1 decyzję nakazującą związaną z naruszeniem wymagań prawa żywnościowego,
- 1 decyzję zatwierdzającą warunkowo,
- 1 decyzję zmieniającą zatwierdzenie warunkowe zakładu.

Podczas kontroli sprawdzającej w jednym zakładzie właściciel 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 obecność *Listeria monocytogenes* w 25g- nie wykryto oraz sprawozdanie

z badań przechowalniczych. Okres trwałości określony na podstawie badań przechowalniczych przez producenta wynosi 7 dni.

W roku 2023r. 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 4 tego rodzaju zakładów, w których w 2023r. przeprowadzono łącznie 4 kontrole. 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.

W roku 2023 prowadzono wydano ogółem 4 decyzje, w tym:

- 1 decyzję zatwierdzenia,
- 3 decyzje wykreślenia.

Ocenę kompleksową w oparciu o arkusz oceny przeprowadzono w 3 zakładach. Na podstawie arkusza oceny zakładu uznano zgodnie z kryteriami oceny 3 zakłady jako zakłady ryzyka średniego. Ze względu na zakres prowadzonej działalności nowy zakład zakwalifikowano również do kategorii **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 2023r. 2 właściciele zakładów prowadzących produkcję lodów z automatu w ilości ok. 6l/dzień 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. Kolejny właściciel ze względu na czasowe wstrzymanie produkcji lodów z automatu wprowadzał do obrotu jedynie lody gałkowe (ok. 66 szt. dziennie).

Ponadto ze względu na brak do wglądu aktualnych wyników badań wody zgodnie z obowiązującą w zakładzie procedurą tj.: 1 x w roku na jednego z właścicieli nałożono 1 mandat karny na kwotę 100,00 zł i zobowiązano go do udokumentowania właściwej jakości wody. Właściciel przedstawił do wglądu prawidłowe wyniki badań mikrobiologicznych wody w terminie niezwłocznym.

W 2023r. wydano 1 decyzję zatwierdzenia nowego zakładu produkcyjnego do prowadzenia działalności w zakresie produkcji, lodów z automatu, kawy mrożonej napojów lodowych: granita oraz shake. Właściciel przedstawił 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 okazano 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 2023 roku do grupy obiektów obrotu zakwalifikowano **619** zakłady (w roku 2022 – **652**), w tym:

- **205** sklepów spożywczych (w tym: 24 super i hipermarketów),
- **37** kiosków spożywczych,
- **13** magazynów hurtowych,
- **74** obiektów ruchomych i tymczasowych,
- **169** środków transportu żywności,
- **31** aptek,
- **90** innych obiektów obrotu żywnością.

W roku 2023 w obiektach obrotu skontrolowano:

- **134** sklepy, w tym **23** hiper- i supermarketów,
- **17** kiosków,
- **8** aptek,
- **9** magazynów hurtowych,
- **24** obiektów ruchomych i tymczasowych,
- **7** środków transportu,
- **12** innych obiektów obrotu żywnością.

Klasyfikację sanitarną na arkuszach oceny stanu sanitarnego przeprowadzono:

- w **107** sklepach, w tym: w 16 hiper- i supermarketach. Obiektów niezgodnych z wymaganiami nie stwierdzono.
- **17** kioskach,
- **8** hurtowniach,
- **9** obiektach obiektów ruchomych i tymczasowych
- **1** innych obiektach obrotu żywnością.

W 2023r. przeprowadzono łącznie **361** kontroli:

- **236** kontroli i rekontroli sklepów spożywczych, w tym: **75** w hiper- i supermarketach,
- **25** kontroli w kioskach,
- **10** kontroli w aptekach, (4 interwencyjne w tym 3 w ramach systemu RASFF, 6 tematycznych w tym 2 w ramach poboru prób),
- **36** kontroli w magazynach hurtowych (2 interwencyjne, 20 tematycznych w tym 12 w ramach poboru prób, 8 kompleksowych, 2 rekontrole, 4 dot. odbioru),
- **25** w obiektach ruchomych i tymczasowych,



- 7 kontroli środków transportu,
- **22** kontrole w innych obiektach obrotu (w tym 14 interwencyjnych w ramach systemu RASFF, 7 tematycznych w tym 4 w ramach poboru prób, 1 dot. odbioru).

Najwięcej kontroli interwencyjnych przeprowadzono w sklepach spożywczych tj.: **22** kontrole w związku z:

- otrzymanymi pismami dotyczącymi powiadomień w ramach systemu:
  - RASFF (5 kontroli),
- z sygnałami klientów (16 kontroli dot.: wprowadzania do obrotu środków spożywczych o niewłaściwej jakości zdrowotnej, nieprzestrzegania zasad higieny przez personel zakładu, niewłaściwe przechowywanie środków spożywczych, obecności szkodników szkodników).
- w związku ze stwierdzeniem przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu ochratoksyny A (>20 µg/kg) w próbce produktu pn. „SUSZONE FIGI KALAMATA” pobranej w supermarkecie Biedronka - 1 kontrola.

Wszystkie interwencje zostały załatwione terminowo.

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

- złego stanu sanitarno-technicznego urządzeń i sprzętów, w tym:
  - brak kasetonów w suficie,
  - ubytki w podłodze,
  - uszkodzone urządzenia chłodnicze/mroźnicze przeznaczone do ekspozycji i przechowywania środków spożywczych,
  - uszkodzone regały do ekspozycji środków spożywczych,
- braku zapewnienia czystości i porządku, tj.:
  - w pomieszczeniach sklepu gromadzono w przypadkowych miejscach: nieużywany sprzęt, brudne kosze sklepowe,
  - brak aktualnych orzeczeń lekarskich,
  - brudne urządzenia chłodnicze i mroźnicze,
  - obecność szkodników,
  - przechowywanie środków spożywczych bezpośrednio na posadce (napoje),
  - brudna podłoga, ściany i sufit,
  - brudne i zakurzone regały na sali sprzedaży i magazynie,
- braku do wglądu systematycznych i udokumentowanych zapisów wynikających z opracowanych w zakładzie instrukcji GHP/GMP i systemu HACCP,
- wprowadzania do obrotu środków spożywczych po upływie daty minimalnej trwałości i pozbawionych znakowania.

W opisywanym okresie sprawozdawczym wystawiono na właścicieli/pracowników:

- sklepów **28** mandatów karnych na sumę **5950,00 zł** (w tym 7 na 1700 zł. w hiper- i supermarketach),
- kiosków **6** mandatów karnych na sumę **1300,00 zł**,
- obiektów ruchomych i tymczasowych **1** mandat karny na kwotę **500,00 zł**.

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

a) 52 decyzje w sklepach, w tym:

- 42 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,
- 8 decyzji zmieniających termin wykonania obowiązków nałożonych decyzją nakazującą
- 1 decyzję umarzającą
- 1 decyzję przedłużającą zatwierdzenie warunkowe,

b) 9 decyzji w kioskach w tym:

- 5 decyzji nakazujących związanych z naruszeniem wymagań prawa żywnościowego, dotyczące:
  - złego stanu technicznego pomieszczeń i urządzeń,
- 3 decyzje zmieniające termin wykonania obowiązków nałożonych decyzją nakazującą,
- 1 decyzję wygaśnięcia,

c) 4 decyzje, w magazynach w tym:

- 3 decyzje nakazujące związane z naruszeniem wymagań prawa żywnościowego, dotyczące:
  - złego stanu technicznego pomieszczeń i urządzeń,
- 1 decyzję zmieniającą termin wykonania obowiązków nałożonych decyzją nakazującą.

Ponadto w obiektach obrotu wydano:

- 30 decyzji zatwierdzenia,
- 56 decyzji wykreślenia,
- 14 decyzji zmieniających zatwierdzenie.

Do badań laboratoryjnych w obiektach obrotu łącznie pobrano 162 próbki :

a) w sklepach spożywczych pobrano w sumie **124** próbki:

- w super-i hipermarketach: 119 próbek,
- w sklepach: 5 próbek, w tym

**Jedna próbka – „Suszone figi kalamata”** pobrana i zbadana w kierunku mikotoksyn, została zdyskwalifikowana ze względu na stwierdzenie przekroczeń najwyższych dopuszczalnych poziomów: ochratoksyny A, aflatoksyny B1 oraz sumy aflatoksyn B1, B2, G1, G2, uzyskane wyniki były niezgodne z wymaganiami Rozporządzenia Komisji (WE) nr 2023/915 z dnia 25 kwietnia 2023r. (Dz.U.U.E.L. 119/103) w sprawie dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności oraz uchylające rozporządzenie (WE) nr 1881/2006. W związku z powyższym podjęto działania w ramach systemu RASFF,

b) w aptekach 3 próbki:

- 2 próbki suplementów diety w kierunku zawartości witamin i składników mineralnych,

- 1 próbka żywności specjalnego przeznaczenia medycznego w kierunku substancji dodatkowych.

c) w magazynach hurtowych pobrano w sumie **31** próbek, w tym:

**Jedna próbka „Siemię lniane” pobrana i zbadana w kierunku pozostałości pestycydów**, została zdyskwalifikowana ze względu na stwierdzenie przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu malationu (suma malationu i malaoksonu wyrażona jako malation), uzyskany wynik był niezgodny z wymagami rozporządzenia (WE) 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG. W związku z powyższym podjęto w ramach systemu RASFF,

d) w innych obiektach obrotu żywnością do badań laboratoryjnych pobrano w sumie **4 próbki**, w następujących kierunkach:

- oceny znakowania: 2 próbki,
- mikotoksyn: 1 próbka,
- migracji specyficznej ( formaldehyd): 1 próbka.

### **3) Obiekty żywienia zbiorowego**

W roku sprawozdawczym sprawowano nadzór sanitarny nad **263** zakładami żywienia zbiorowego (w 2022- 266), w tym:

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

#### **Zakłady żywienia zbiorowego otwartego**

W porównaniu do roku ubiegłego, liczba zakładów żywienia zbiorowego otwartego uległa zmniejszeniu o 3 zakłady.

W ciągu roku skontrolowano **106** zakładów, co stanowi 66,25 % zakładów znajdujących się w ewidencji. Oceną stanu sanitarnego według jednolitych kryteriów urzędowej kontroli żywności objęto **79** zakładów (w roku 2022 - 34).

W tej grupie obiektów przeprowadzono łącznie **149** kontroli sanitarnych, w tym **15** kontroli interwencyjnych.

W roku sprawozdawczym do PSSE w Głogowie wpłynęło **7** wniosków o interwencję. Składane przez konsumentów wnioski dotyczyły:

- złego stanu sanitarnego pomieszczeń zakładów,
- niewłaściwych warunków sanitarnych,
- obecności szkodników w zakładzie (owady biegające),
- niewłaściwej jakości wyrobu gotowego,
- przygotowywania żywności ze środków spożywczych o niewłaściwej jakości zdrowotnej,
- niewłaściwie działającej wentylacji,
- braku aktualnych orzeczeń lekarskich pracowników,
- podejrzenia niewiadomego źródła pochodzenia mięsa drobiowego.

W 4 przypadkach wnioski uznano za zasadne, bądź podczas kontroli odnotowano inne uchybienia, jak np. stwierdzono samowolne zamrażanie mięsa drobiowego po upływie terminu ważności, mimo prawidłowo udokumentowanego źródła pochodzenia mięsa oraz

brak aktualnego orzeczenia lekarskiego pracownika i odzieży ochronnej personelu. Na przedsiębiorców nałożono 4 mandaty karne na łączną kwotę 1600,00zł.

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 smaźalniczych, przy użyciu 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 **18** mandatów karnych na sumę **4000,00 zł.**, w tym **1** mandat na sumę **200,00 zł** dotyczył grupy zakładów małej gastronomii.

Mandaty karne nakładano m.in. za:

- nieprawidłowy stan sanitarny pomieszczeń, urządzeń i sprzętów,
- brak dostępu do umywalki do mycia rąk oraz brak przy umywalkach mydła oraz ręczników jednorazowego użytku do higienicznego osuszania rąk,
- nieprawidłowe przechowywanie sprzętu kuchennego/podręcznego, tj. pod umywalką na podłodze; w pomieszczeniu obróbki wstępnej warzyw,
- brak segregacji asortymentowej (w chłodni brudne warzywa przechowywano w bezpośrednim sąsiedztwie półproduktów i wyrobów gotowych),
- nieprawidłowe przechowywanie środków spożywczych, tj. bezpośrednio na posadzce; gotowe sosy do pizzy przechowywano w pomieszczeniu obróbki warzyw,
- brak do wglądu aktualnego wyniku badania wody, wynikającego z częstotliwości określonej w dokumentacji,
- przechowywanie zbędnych rzeczy w magazynie środków spożywczych,
- przechowywanie pojemników transportowych w toalecie dla personelu,
- samowolne zamrożenie przez personel środków spożywczych zakupionych jako produkty chłodzone,
- przechowywanie środków spożywczych po upływie daty minimalnej trwałości/daty przydatności do spożycia
- nie stosowanie w praktyce zasad GHP/GMP i systemu HACCP, w tym brak zapisów z czynności wynikających z opracowanej dokumentacji,
- brak do wglądu aktualnych orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych,
- brak odzieży ochronnej personelu,
- niewłaściwe przechowywanie odzieży wierzchniej i ochronnej personelu,
- brak udokumentowanej jakości zdrowotnej produkowanych w zakładzie wyrobów gotowych.

W zakładach żywienia zbiorowego otwartego wydano ogółem 88 decyzji administracyjnych merytorycznych, w tym:

- a) 19 decyzji związanych z naruszeniem wymagań prawa żywnościowego tj. decyzji nakazujących, które dotyczyły:

- poprawy stanu technicznego pomieszczeń i urządzeń,
  - zweryfikowania procedury dotyczącej postępowania z odpadami pokonsumpcyjnymi zgodnie z obowiązującym prawodawstwem wspólnotowym oraz przedstawienia dokumentacji potwierdzającej prawidłową gospodarkę odpadami kat. 3,
  - opracowania procedury określającej częstotliwość i zakres badania wyrobu gotowego nietrwałego mikrobiologicznie w ramach weryfikacji systemu HACCP oraz przedstawienia wyniku badania laboratoryjnego produktu gotowego,
  - zweryfikowania i uzupełnienia dokumentacji z zakresu przechowywania wyprodukowanych wyrobów gotowych oraz udokumentowania spełnienia kryteriów bezpieczeństwa żywności, mających zastosowanie w ciągu całego okresu przydatności do spożycia, w dających się rozsądnie przewidzieć warunkach dystrybucji, przechowywania i stosowania,
  - uzupełnienia dokumentacji z zakresu postępowania z surowcem na etapie schładzania i przechowywania gotowych potraw o określenie rodzaju produktów pakowanych w woreczki próżniowe oraz udokumentowania spełnienia kryteriów bezpieczeństwa żywności określonej w instrukcji jako produkty pakowane w woreczki próżniowe do 7 dób od daty sporządzenia, mających zastosowanie w ciągu całego okresu przydatności do spożycia, w dających się rozsądnie przewidzieć warunkach dystrybucji, przechowywania i stosowania,
  - opracowania procedury określającej częstotliwość i zakres badania jakości wody przeznaczonej do spożycia oraz przedstawienia wyniku badania jakości wody przeznaczonej do spożycia,
  - opracowania instrukcji z zakresu pobierania i przechowywania próbek żywności, mycia i dezynfekcji termosów i pojemników transportowych, mycia i dezynfekcji środka transportu oraz przewozu gotowych dań,
  - 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,
- b) 26 decyzji zatwierdzających (w tym 1 dotycząca zatwierdzenia środka transportu),  
 c) 13 decyzji zmieniających zatwierdzenie,  
 d) 2 decyzje wygaśnięcia,  
 e) 4 decyzje zmieniające termin wykonania obowiązków wynikających z pierwotnej decyzji,  
 f) 24 decyzje 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 2023r. zatwierdzono 25 zakładów żywienia zbiorowego otwartego, w tym 11 zakładów małej gastronomii. Ponadto, 1 decyzja dotyczyła zatwierdzenia środka transportu w zakładzie istniejącym. 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 2023r. pod nadzorem Państwowej Inspekcji Sanitarnej znajdowało się 68 zakładów małej gastronomii (69 - w 2022r.), do których zaliczamy przede wszystkim zakłady typu „fast – food” oraz pijalnie piwa.

W roku sprawozdawczym zatwierdzono 11 nowych zakładów.

W tej grupie obiektów skontrolowano 32 zakłady, w tym 19 zakładów poddano ocenie na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego i uznano je za zgodne z wymaganiami.

W 2023r. przeprowadzono łącznie 38 kontroli zakładów małej gastronomii.

W okresie sprawozdawczym wydano 35 decyzji administracyjnych merytorycznych, w tym:

- 4 decyzje nakazujące, które dotyczyły poprawy stanu technicznego pomieszczeń zakładu i jego wyposażenia,
- 1 decyzję zmieniającą termin,
- 11 decyzji zatwierdzenia,
- 7 decyzji zmieniających zatwierdzenie,
- 1 decyzję wygaśnięcia,
- 11 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,
- brak do wglądu aktualnego wyniku badania wody, wynikającego z częstotliwości określonej w procedurze badania wody,
- brak mydła w płynie i ręczników jednorazowego użytku przy umywalkach do mycia rąk,
- przechowywanie zbędnego sprzętu w pomieszczeniu magazynowo-socjalnym oraz w toalecie dla personelu,
- niewłaściwe przechowywanie odzieży wierzchniej i ochronnej personelu (brak rozdzielności),

w tej grupie obiektów nałożono 1 mandat karny na kwotę 200,00zł.

### **Zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego**

W roku 2023 pod nadzorem sanitarnym sekcji znajdowało się 103 zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego. 101 zakładów zewidencjonowanych w tej grupie zostało skontrolowanych. Na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego oceniono 97 zakładów, obiektów niezgodnych nie stwierdzono. Na podstawie arkusza oceny zakładu 94 zakładów uznano za zakłady ryzyka średniego oraz 3 jako ryzyka niskiego.

Ponadto nadzorem sanitarnym objęto 5 nowych zakładów:

- 1 stołówka w żłobku, do której posiłki dostarczane są w ramach cateringu,
- 3 stołówki w przedszkolu, w tym 1 w systemie cateringowym,
- 1 stołówka w domu dziecka.

W 6 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 126 kontroli sanitarnych (w 2022r. – 92), w tym 2 kontrole interwencyjne.

W okresie sprawozdawczym wydano 31 (w 2022r. – 28) decyzji administracyjnych merytorycznych:

a) w tym 15 związanych z naruszeniem wymagań prawa żywnościowego, (w 2022r.- 14), tj.:

- 13 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, co najmniej jedna porcja z grupy mięso, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych, warzywa lub owoce w każdym posiłku,
  - udokumentowania właściwej jakości zdrowotnej wyrobu gotowego nietrwałego mikrobiologicznie,
  - zapewnienia prawidłowego znakowania wyrobów gotowych produkowanych w zakładzie,
  - okazania do wglądu wyniku badania wody zgodnie z dokumentacją, potwierdzającego jakość wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi,
  - opracowania procedury badania wody w źródłkach oraz udokumentowania właściwej jakości wody zasilającej źródła,
- 2 decyzje przedłużające termin realizacji obowiązków wynikających z wcześniej wydanych decyzji,
- b) 5 decyzji zatwierdzających zakład,
- c) 6 decyzji zmieniających zatwierdzenie,
- d) 5 decyzji wykreślenia zakładów z rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

W roku 2023 przeprowadzono 12 kontroli sprawdzających w wyniku których wyegzekwowano:

- poprawę stanu technicznego zakładów,
- prawidłowy sposób żywienia dzieci, poprzez odpowiedni dobór środków spożywczych, aby każdego dnia były podawane co najmniej dwie porcje mleka lub produktów mlecznych, co najmniej jedna porcja z grupy mięso, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych, warzywa lub owoce w każdym posiłku,
- udokumentowanie właściwej jakości wody zgodnie z określoną w procedurze częstotliwością,
- zapewnienie prawidłowego znakowania wyrobów gotowych produkowanych w zakładzie.
- udokumentowanie wynikami badań właściwej jakości zdrowotnej wyrobu gotowego.

### **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 2023 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.: 2 przedszkola i 1 szkołę.

Teoretyczną ocenę jadłospisów oraz zestawień dekadowych przeprowadzono na podstawie jadłospisów dekadowych i raportów żywienia podających ilość zużytych produktów spożywczych, zawartość energii i wybranych składników odżywczych, 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 (IŻŻ 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
- oraz dla 30% racji pokarmowej średnioważonej grupy dzieci w wieku od 10 do 12 lat, o masie ciała 38 kg, przy założeniu umiarkowanej aktywności fizycznej. W analizowanym okresie żywienie dzieci uczęszczających do:
  - pierwszego przedszkola było niezgodne z aktualnymi zaleceniami racjonalnego żywienia z powodu zaniżonej wartości energetycznej oraz zaniżonej wartości odżywczej z powodu niedoboru 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.
  - drugiego przedszkola było niezgodne z aktualnymi zaleceniami racjonalnego żywienia z powodu zaniżonej wartości odżywczej z powodu niedoboru 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.
  - szkoły było niezgodne z wymaganiami racjonalnego żywienia z powodu zaniżonej wartości energetycznej oraz zaniżonej wartości odżywczej z powodu niedoboru 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.

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:



- 24 stołówkach szkolnych, w tym w 9 zakładach w którym obiady przygotowywane są w systemie cateringowym,
- 43 stołówkach przedszkolnych, w tym w 20 zakładach, w których posiłki przygotowywane są w systemie cateringowym,
- 1 stołówce w bursach i internatach,
- 1 stołówce Zakładu Poprawczego i Schroniska dla Nieletnich.

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 i młodzieży.

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,
- nie podanie warzyw lub owoców w każdym posiłku.

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 2023 pracownicy Sekcji BŻiŻ Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Głogowie pobrali do badań **189** próbek w ramach nadzoru.

Ponadto dodatkowo pobrano 5 próbek z grupy 16: wody mineralne i napoje bezalkoholowe- ze względu na wniosek o interwencję złożony przez klienta i zbadany przez Laboratorium WSSE we Wrocławiu w kierunku mikrobiologii i badań sensorycznych. Otrzymane wyniki badań były prawidłowe.

Pracownicy Sekcji BŻiŻ Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Głogowie przeprowadzili ocenę znakowania 186 pobranych produktów: żywnościowych, żywności dla określonych grup, suplementów diety, materiałów do kontaktu z żywnością. Nieprawidłowości nie stwierdzono.

Ocenie znakowania nie poddano 3 próbek:

- z grupy: grzyby - 1 próbka pieczarek,
- z grupy: ziarna zbóż i przetwory zbożowo mączne - 1 próbka pszenicy,
- z grupy: owoce- 1 próbka malin.

Wszystkie ww. próbki niepoddane ocenie znakowania zostały pobrane do badań bezpośrednio z produkcji pierwotnej.

Spośród 189 próbek pobranych do badań: **2** próbki zostały zdyskwalifikowane ze względu na wyniki badań niezgodne z wymaganiami określonymi w badanych kierunkach, tj.:

- 1 próbka pn. Suszone figi kalamata- zbadana w kierunku mikotoksyn, została zdyskwalifikowana ze względu na przekroczenie najwyższych dopuszczalnych poziomów: ochratoksyny A, aflatoksyny B1 oraz sumy aflatokyn B1, B2, G1, G2- uzyskane wyniki były niezgodne z wymaganiami Rozporządzenia Komisji (WE) nr 2023/915 z dnia 25 kwietnia 2023r. (Dz.U. UE.L. 119/103) w sprawie dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności oraz uchylające rozporządzenie (WE) nr 1881/2006;
- 1 próbka pn: Siemię lniane- pobrana i zbadana w kierunku pozostałości pestycydów, została zdyskwalifikowana ze względu na przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu malationu (suma malationu i malaoksonu wyrażona jako malation), uzyskane wyniki były niezgodne z wymaganiami rozporządzenia (WE) 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG.

## **RASFF**

W ramach Systemu Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach – RASFF przesłano **25 powiadomień** o niebezpiecznych produktach żywnościowych oraz materiałach i wyrobach przeznaczonych do kontaktu z żywnością, w tym **3 powiadomienia alarmowe, 17 powiadomień informacyjnych** (w tym 1 powiadomienie przesłane przez LPWiS w Gorzowie Wlkp, 1 przez PLW w Nowej Soli), **1 powiadomienie o niezgodności, 1 powiadomienie o fałszowaniu, 1 powiadomienie News** oraz **2 powiadomienia przesłane przez PLW w Kościanie**. Przeprowadzono łącznie 31 kontroli, natomiast w ramach prowadzonego postępowania wyjaśniającego sporządzono 2 adnotacje służbowe.

Powiadomienia obejmowały:

**a) 17 powiadomień informacyjnych obejmujących produkty, w których stwierdzono:**

- wysoki poziom sumy alkaloidów pirolizydynowych:
  - na poziomie: (2283±365 µg/kg) w suplemencie diety pn. „Herbs, Tymianek i Podbiał”;
  - na poziomie: (7941±1571 µg/kg) w produkcie pn. „Oregano 250 g”;

- na poziomie: (7941±1571 µg/kg) w produkcie pn. „Oregano 20g”;
  - pleśń w produkcie pn. „Valio PROfeel® protein snack, 150 g, raspberry lactose free”;
  - znaczące zmiany organoleptyczne (potwierdzonych badaniem laboratoryjnym) w produktach pn. „Sito nr 8-13 „186” oraz „Nożyk do maszynki nr 8,86.3107 jednostronny” pochodzący z Polski; (skarga konsumentka),
  - obecność kwasu sorbowego na poziomie 1621±162 mg/l w produkcie pn.: „Syrup Lipa Malina Kids, 120ml”;
  - nieoznakowane napromieniowanie suplementu diety pn. „Eschinacea”;
  - zakwestionowanie ze względu na skład (spełnia kryteria definicji dla produktu leczniczego) suplementu diety pn. „PAC-on Calm- 60 kapsułek) zawierającego w porcji zalecanej do spożycia w ciągu dnia (1 kapsułka): - 250 mg ekstraktu z korzenia kozłka lekarskiego (*Valeriana officinalis* L.), - 100 mg ekstraktu z liści melisy lekarskiej (*Melissa officinalis* L.), - 100 mg ekstraktu z kwiatów męczennicy cielistej (*Passiflora incarnata* L.), 50 mg ekstraktu z szyszek chmielu (*Humulus lupulus* L),
  - rozbieżności pomiędzy opakowaniem a rzeczywistą zawartością opakowania produktu pn.:
    - „Balsam Jerozolimski Forte” suplement diety 200ml, wewnątrz którego znajdowała się butelka z płynem- na etykiecie której widniała informacja, że jest to produkt pn. „Antinervinum” (stanowiący produkt leczniczy);
    - „Balsam Jerozolimski dla dzieci”-suplement diety, wewnątrz którego znajdowała się butelka z płynem- na etykiecie której widniała informacja, że jest to produkt pn. „Antinervinum” (stanowiący produkt leczniczy);
  - napromienianie produktu pn. „Sylimarol Gastro”
  - składnik niedozwolonego (5-hydroksytryptofan) do stosowania w suplementie diety pn. „5-http”, marki aliness health`n`beauty pochodzącym z Polski,
  - obecność nieautoryzowanego składnika nowej żywności:
    - tj. indolo-3-karbinolu w suplementie diety pn. „INDLE-3-KARBINOL (I3C)200mg”;
    - tj. serratiopeptydazy w suplementie diety HEPATIC Serrapeptaza 250 000 IU,
  - obecność *Salmonella Enteritidis* w 2 z 5 próbek w produkcie pn. „Majeranek. Suszone liście majeranku delikatnie cięte eukana”, obecności pałeczek bakterii *Salmonella* z gr. CO w surowym wyrobie mięsny typu kebab o nazwie Hackdrehspiess,
  - przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu ochratoksyny A: uzyskany wynik > 20,0 µg/kg (wartość górnej granicy zakresu pomiarowego akredytowanej metody, wynik: 28,4 µg/kg) w produkcie pn. „Suszone figi kalamata”- produktu pobranego do badań żywności w ramach urzędowej kontroli w kierunku mikotoksyny,
- b) powiadomienia alarmowe (3), obejmujących produkty, w których stwierdzono:**
- przekroczenie wartości poziomu odniesienia dla obecności akryloamidu (809±81µg/kg) w produkcie pn. „Herbatniki Petit Buerre Apetitki, herbatniki premium biscuits”;

- estry 3-MCPD kwasów tłuszczowych na poziomie 34480±10344 µg/kg tłuszczu oraz estrów glicydowych kwasów tłuszczowych na poziomie 21925±6578 µg/kg tłuszczu w próbce ciastek „Unicorn wheels”,
- obecność fragmentu metalu w tofu ze szpinakiem („Allos Hof-Gemüse, Spinat Pinienkerne” 135g) wyprodukowanym w Niemczech,
- c) **1 powiadomienie o niezgodności** dotyczące stwierdzenia migracji formaldehydu z bambusowych talerzy dziecięcych z Chin,
- d) **1 powiadomienie o fałszowaniu** władz Francji Nr FF23.2844 w sprawie suplementu diety pn. „Now, Melatonin 3 mg”, pochodzącego ze Stanów Zjednoczonych, zawierającego w składzie melatoninę, składnik zarejestrowanych w Polsce produktów leczniczych (w suplementach diety dozwolona zawartość melatoniny wynosi nie więcej niż 1 mg),
- e) **1 powiadomienie news** w sprawie hospitalizacji 4 osób, u których doszło do uszkodzenia jamy ustnej, przełyku i problemów żołądkowych po spożyciu napojów marki Cola-Cola i Romerquelle,
- f) **inne tj.: 2 powiadomienia od PLW w Kościanie** dotyczące:
  - stwierdzenia *Salmonella* spp. w 1 z 5 badanych prób kebabu drobiowego o numerze partii ( 19/09/2023/B84/23),
  - stwierdzenia *Salmonella* spp. w 1 z 5 badanych prób kebabu drobiowego.

## Wnioski o interwencje

W 2023r. Sekcja Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia odnotowała 29 wniosków o interwencję dot.:

- prowadzenia działalności gastronomicznej w nieodpowiednich warunkach sanitarno-higienicznych w parku trampolin- sprawa pozostawiona do rozpatrzenia z roku 2022. Przeprowadzona kontrola interwencyjna **nie potwierdziła** nieprawidłowości w zakresie nieprawidłowego stanu higieniczno-sanitarnego. Ponadto sprawę przekazano do Inspektoratu Inspekcji Handlowej Delegatura w Legnicy, Wydziału Administracji Budowlanej Starostwa Powiatowego w Głogowie i Państwowej Straży Pożarnej w Głogowie.
- niewłaściwych warunków higieniczno – sanitarnych i obecności szkodników w zakładzie żywienia zbiorowego otwartego. Za niewłaściwy stan sanitarno-higieniczny zakładu osoby odpowiedzialne ukarano mandatem karnym w wysokości **400zł**, obecności szkodników w zakładzie nie potwierdzono.
- braku aktualnych orzeczeń lekarskich pracowników stołówki szkolnej. Przeprowadzona kontrola interwencyjna nie potwierdziła zgłoszonych nieprawidłowości.
- obecności szkodników w zakładzie żywienia zbiorowego zamkniętego. Przeprowadzona kontrola interwencyjna nie potwierdziła zgłoszonych nieprawidłowości.

- niewłaściwych warunków higieniczno – sanitarnych w ruchomym punkcie sprzedaży. Przeprowadzona kontrola interwencyjna **potwierdziła ww.** nieprawidłowości. Osoby odpowiedzialne ukarano mandatem karnym w wysokości **500zł**,
- niewłaściwej jakości pierogów w zakładzie żywienia zbiorowego otwartego. Przeprowadzona kontrola interwencyjna nie potwierdziła zgłoszonych nieprawidłowości. Ponadto za brak aktualnych orzeczeń lekarskich pracowników oraz brak odzieży ochronnej i brak zapisów w systemie HACCP osoby odpowiedzialne ukarano mandatem karnym w wysokości **300zł**,
- niewłaściwej jakości stosowanych do produkcji pizzy składników (wędlin). Przeprowadzona kontrola interwencyjna nie potwierdziła zgłoszonych nieprawidłowości
- niewłaściwej jakości stosowanych do produkcji hot-doga składników (parówki) w sklepie spożywczym. Przeprowadzona kontrola interwencyjna nie potwierdziła zgłoszonych nieprawidłowości. Ponadto za brak aktualnych orzeczeń lekarskich pracowników oraz niewłaściwy stan higieniczno- sanitarny zakładu osoby odpowiedzialne ukarano mandatem karnym w wysokości **200zł**,
- przeterminowanej żywności w sklepie spożywczym. Przeprowadzona kontrola interwencyjna **potwierdziła ww.** nieprawidłowości. Osoby odpowiedzialne ukarano mandatem karnym w wysokości **250zł**,
- niewłaściwych warunków higieniczno-sanitarnych w punkcie sprzedaży lodów z automatu. Przeprowadzona kontrola sanitarna nie potwierdziła zgłoszonych nieprawidłowości
- sprzedaży niewłaściwej jakości jaj oraz niewłaściwych warunków ich przechowywania w supermarkecie. Przeprowadzona kontrola interwencyjna **nie potwierdziła zgłaszanych** nieprawidłowości.
- niewłaściwe działającej wentylacji w zakładzie żywienia zbiorowego otwartego. Przeprowadzona kontrola interwencyjna **nie potwierdziła zgłaszanych** nieprawidłowości. Ponadto w związku z podejrzeniem wykrycia tlenku węgla w mieszkaniu Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Głogowie przekazał ww. sprawę do Komendy Powiatowej Straży Pożarnej w Głogowie.
- niewłaściwych warunków higieniczno – sanitarnych w zakładzie żywienia zbiorowego otwartego oraz obecności szkodników. Przeprowadzona kontrola interwencyjna nie wykazała obecności szkodników, natomiast **potwierdziła** niewłaściwe warunki higieniczno – sanitarne. Osoby odpowiedzialne ukarano mandatem karnym w wysokości **200zł**,
- podejrzenia niewiadomego źródła pochodzenia mięsa drobiowego. Przeprowadzona kontrola interwencyjna nie **potwierdziła ww.** nieprawidłowości. Podczas kontroli stwierdzono natomiast samowolnie zamrożone mięso drobiowe po upływie terminu ważności, brak aktualnego orzeczenia lekarskiego pracownika oraz brak odzieży ochronnej personelu. Osoby odpowiedzialne ukarano mandatem karnym w wysokości **700zł**,

- podejrzenia niewłaściwej jakości wody (tj. gorzki, kwaśny smak), „Woda Źródłana” 1,5 l zakupionej w hipermarkecie. Kontrola interwencyjna przeprowadzona w zakładzie nie wykazała nieprawidłowości. Podczas ww. kontroli zabezpieczono, a następnie próbki ww. wody pobrano do badań w kierunku badań fizycznych i sensorycznych: barwa, mętność, smak, zapach, oraz w zakresie parametrów mikrobiologicznych. Dnia 05.07.2023r. do PSSE w Głogowie wpłynęły sprawozdania z ww. badań, które były prawidłowe.
- niewłaściwych warunków przechowywania warzyw oraz środków spożywczych wymagających przechowywania w warunkach chłodniczych. Przeprowadzona kontrola interwencyjna nie **potwierdziła** ww. nieprawidłowości.
- niewłaściwej jakości stosowanych do produkcji hot-doga składników (parówki) w sklepie spożywczym. Przeprowadzona kontrola interwencyjna nie potwierdziła zgłoszonych nieprawidłowości.
- niewłaściwej jakości boczku oferowanego w sklepie spożywczym. Przeprowadzona kontrola interwencyjna nie potwierdziła zgłoszonych nieprawidłowości. Ponadto za brak zapisów systemu HACCP osoby odpowiedzialne ukarano mandatem karnym w wysokości **100zł**,
- przeterminowanej żywności w sklepie spożywczym. Przeprowadzona kontrola interwencyjna **potwierdziła** nieprawidłowości. Osoby odpowiedzialne ukarano mandatem karnym w wysokości **100zł**,
- niewłaściwych warunków przechowywania środków spożywczych wymagających przechowywania w warunkach chłodniczych. Przeprowadzona kontrola interwencyjna nie **potwierdziła** ww. nieprawidłowości.
- niehigienicznych warunków sprzedaży pieczywa w sklepie spożywczym. Przeprowadzona kontrola interwencyjna nie **potwierdziła** ww. nieprawidłowości.
- niewłaściwych warunków sanitarno- higienicznych oraz obecności much na dziale z pieczywem. Przeprowadzona kontrola interwencyjna **potwierdziła** nieprawidłowości w zakresie stwierdzenia obecności much nad regałami z pieczywem. Osoby odpowiedzialne ukarano mandatem karnym w wysokości **100zł**,
- niewłaściwej jakości kiełbasy białej parzonej oferowanej w sklepie spożywczym. Przeprowadzona kontrola interwencyjna nie potwierdziła zgłoszonych nieprawidłowości
- niewłaściwych warunków higieniczno – sanitarnych, braku odzieży i orzeczeń lekarskich pracowników sklepu spożywczego. Przeprowadzona kontrola interwencyjna **potwierdziła** ww. nieprawidłowości. Osoby odpowiedzialne ukarano mandatem karnym w wysokości **150zł**,
- niewłaściwych warunków higieniczno – sanitarnych w supermarkecie, Przeprowadzona kontrola interwencyjna **potwierdziła** ww. nieprawidłowości. Osoby odpowiedzialne ukarano mandatem karnym w wysokości **500zł**.

- niewłaściwych warunków higieniczno – sanitarnych w supermarkecie (sprzedaży kwiatów z nieosłoniętą ziemią obok nieopakowanego pieczywa). Przeprowadzona kontrola interwencyjna **potwierdziła** ww. nieprawidłowości. Osoby odpowiedzialne ukarano mandatem karnym w wysokości **200zł**.
- braku aktualnych orzeczeń lekarskich pracowników zakładu żywienia zbiorowego otwartego. Przeprowadzona kontrola interwencyjna nie potwierdziła zgłoszonych nieprawidłowości.
- sprzedaży niewłaściwej jakości „bułki pszennej hot dog” oraz niewłaściwych warunków jej przechowywania w supermarkecie. Przeprowadzona kontrola interwencyjna nie potwierdziła zgłaszanych nieprawidłowości.
- niewłaściwych warunków higieniczno-sanitarnych w toalecie dla klientów hipermarketu. Przeprowadzona kontrola sanitarna nie potwierdziła zgłoszonych nieprawidłowości.

Na **29** zgłoszonych interwencji 16 było anonimowych, 9 zasadnych, 20 niezasadnych, Za stwierdzone naruszenia wymagań higieniczno-sanitarnych nałożono **13** mandatów karnych na łączną sumę **3700,00 zł**.

### **Nadzór nad imprezami masowymi**

W roku 2023 w związku z „Dniami Głogowa” przeprowadzono jedną kontrolę sanitarną która nie wykazała nieprawidłowości.