

Nadzór nad bezpieczeństwem żywności i żywienia



Jednym z zadań Państwowej Inspekcji Sanitarnej z zakresu zdrowia publicznego jest sprawowanie nadzoru nad warunkami zdrowotnymi żywności i żywienia oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nadzór nad bezpieczeństwem żywności i żywienia realizowany jest poprzez kontrole sanitarne w zakładach produkcji i obrotu żywnością oraz wytwórniach i miejscach obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością. Stały monitoring obiektów żywnościowo-żywnościowych, jak i zakładów produkujących i wprowadzających do obrotu materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością prowadzony jest w celu wyeliminowania potencjalnych zagrożeń dla konsumenta. Wymagania i procedury, które są egzekwowane podczas kontroli zakładów produkcji i obrotu żywnością wytyczone są ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2017 r., poz. 149 ze zm.) oraz przepisami wykonawczymi.

W 2017 roku kontynuowany był nadzór sanitarny nad obiektami związanymi bezpośrednio z działalnością żywnościowo-żywnościową.

Zgodnie z klasyfikacją statystyczną obiekty podzielono na:

- obiekty produkcji żywności, w tym m. in.: wytwórnie lodów, piekarnie, ciastkarnie, zakłady garmazeryjne itp.,
- obiekty obrotu żywnością, w tym: sklepy spożywcze i kioski, magazyny hurtowe, obiekty ruchome

i tymczasowe, środki transportu oraz inne obiekty obrotu żywnością,

- obiekty żywienia zbiorowego z wyszczególnieniem:
- zakładów żywienia zbiorowego otwartego, w tym zakładów małej gastronomii,
- zakładów żywienia zbiorowego zamkniętego, w tym: stołówek pracowniczych, stołówek w szkołach, przedszkolach, w domach pomocy społecznej, bloków żywienia w szpitalach, sanatoriach, itp.,
- wytwórnie i miejsca obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością,
- obiekty produkcji kosmetyków, ich konfekcjonowania i obrotu.

Prowadzony był także nadzór w zakresie: żywienia w szpitalach, żywienia w jednostkach systemu oświaty, obrotu grzybami, produkcją pierwotną oraz rolniczym handlem detalicznym.

Ocena stanu sanitarnego obiektów wg rodzaju działalności

Nadzór sanitarny w zakładach z uwzględnieniem ich stanu technicznego oraz higienicznego sprawowano w oparciu o:

- rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującego Europejski Urząd ds. bezpieczeństwa żywności oraz ustanawiającego procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności;
- rozporządzenie (WE) nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regułami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt;
- rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych;

Nadzór nad bezpieczeństwem żywności i żywienia

- ustawę z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.

Kontrole przeprowadzono według jednolitej dokumentacji kontrolnej w ramach wdrożonego Systemu Jakości (PN-EN ISO 17020). W 2017 r. w rejestrze Państwowej Inspekcji Sanitarnej województwa podkarpackiego znajdowało się ogółem 19995 zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu środki spożywcze, 53 zakłady produkujące materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością, 138 miejsc obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością oraz 132 obiekty produkcji, konfekcjonowania i obrotu kosmetykami.

W porównaniu do roku 2016 liczba zakładów znajdujących się w ewidencji w 2017 r. uległa zwiększeniu o 2,7%. Zatwierdzono 1 714 zakłady - jest to liczba zakładów nowo otwartych, jak

również zakładów już istniejących, w których nastąpiła zmiana właściciela lub profilu produkcji. Skontrolowano 10 120 obiekty żywnościowo-żywnościowe oraz zakłady produkujące lub wprowadzające do obrotu materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością, co stanowi 50,6% zakładów zarejestrowanych.

We wszystkich obiektach objętych nadzorem przeprowadzono 14 309 kontroli sanitarnych, w tym 1031 kontroli interwencyjnych. Przy typowaniu obiektów do kontroli brano pod uwagę zagrożenia dla bezpieczeństwa żywności oraz rodzaj działalności, wielkość produkcji lub obrotu. W wyniku przeprowadzonych kontroli sanitarnych - na podstawie arkuszy oceny stanu sanitarnego stwierdzono, że 345 obiektów było niezgodnych z wymaganiami, co stanowi niespełna 3,4% obiektów skontrolowanych.

Tabela. Liczba zakładów żywnościowo-żywnościowych w latach: 2016, 2015, 2014, 2013 i 2012.

Rodzaj obiektów objętych nadzorem	Liczba obiektów					
	rok 2017	rok 2016	rok 2015	rok 2014	rok 2013	rok 2012
Zakłady produkcji żywności	2 567	2 423	2 197	1 645	1 098	1 066
Obiekty obrotu żywnością	11 279	11 316	11 354	11 038	10 656	9 408
Zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego	3 564	3 438	3 474	3 365	3 416	1 177
Zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego	2 394	2 296	2 166	2 069	1 947	1 883
Zakłady „małej gastronomii”	1 803	1 820	1 767	1 888	1 996	1 980
Środki transportu żywności	1 400	1 365	1 270	1 200	1 249	1 069
Wytwórnice materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością	53	50	51	50	50	52
Miejsca obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością	138	127	122	133	94	84

Nadzór nad bezpieczeństwem żywności i żywienia

Zakłady produkcji żywności

W roku 2017 w rejestrze PIS województwa podkarpackiego znajdowało się 2 567 zakładów produkcji żywności, z których 1 047 zostało skontrolowanych. W wyniku oceny stanu sanitarnego na podstawie obowiązujących arkuszy stwierdzono, że niezgodnych z wymaganiami było 39 zakładów. Zatwierdzono 106 nowych zakładów produkujących żywność.

Największą liczbę obiektów niezgodnych z wymaganiami stanowią piekarnie. Ponadto obiekty niezgodne z wymaganiami stwierdzono w następujących rodzajach obiektów produkcji żywności: ciastkarnie, wytwórnie lodów, automaty do produkcji lodów i inne.

Od przedsiębiorców egzekwowany jest obowiązek wdrożenia Dobrej Praktyki

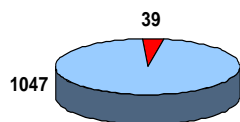
Produkcyjnej i Dobrej Praktyki Higienicznej (GMP i GHP) oraz procedur opartych na zasadach systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (HACCP).

W 2017 r. w 1 401 zakładach produkcyjnych wdrożono zasady GMP i GHP oraz w 1 196 zakładach wdrożono system HACCP, co stanowi odpowiednio 54,6% i 46,6% wszystkich zakładów będących pod nadzorem.

W ubiegłym roku sprawozdawczym pobrano do badań laboratoryjnych 967 próbek, z czego 78 zdyskwalifikowano.

Natomiast w 2017 r. pobrano do badań 862 próbek, z czego 41 zostało zdyskwalifikowanych. Największy procent zdyskwalifikowanych próbek obejmuje środki spożywcze wyprodukowane w automatach do lodów i wytwórniach suplementów diety.

Obiekty produkcji żywności w 2017r.



■ Liczba obiektów skontrolowanych
■ Liczba obiektów niezgodnych



Tabela. Stan sanitarny zakładów produkujących żywność na terenie województwa podkarpackiego w roku 2017.

Lp.	Obiekty	Liczba obiektów w 2017 roku				
		skontrolowanych	niezgodnych	% obiektów niezgodnych	z wdrożonym	
					GMP/GHP	HACCP
1.	Wytwórnie lodów	67	2	3,00%	68	68
2.	Piekarnie	248	21	8,47%	265	265
3.	Automaty do lodów	208	6	2,88%	256	254
4.	Ciastkarnie	175	8	4,57%	204	204
5.	Wytwórnie wyrobów cukierniczych	15	0	-	19	19

Nadzór nad bezpieczeństwem żywności i żywienia

Lp.	Obiekty	Liczba obiektów w 2017 roku				
		skontrolowanych	niezgodnych	% obiektów niezgodnych	z wdrożonym	
					GMP/GHP	HACCP
1.	Wytwornie lodów	67	2	3,00%	68	68
2.	Piekarnie	248	21	8,47%	265	265
3.	Automaty do lodów	208	6	2,88%	256	254
6.	Przetwornie owocowo-warzywne i grzybowe	36	0	-	46	37
7.	Wytwornie napojów bezalkoholowych i rozlewnie piwa	7	0	-	9	9
8.	Wytwornie naturalnych wód mineralnych, naturalnych wód źródłanych i stołowych	10	0	-	10	10
9.	Browary i słodownie	8	0	-	9	9
10.	Wytwornie chrupek, chipsów i prażynek	4	0	-	3	3
11.	Wytwornie suplementów diety	12	0	-	11	11
12.	Zakłady garmazeryjne	41	0	-	56	56
13.	Zakłady przemysłu zbożowo-młynarskiego	20	0	-	34	32
14.	Wytwornie makaronów	7	0	-	9	9
15.	Wytwornie koncentratów spożywczych	5	0	-	2	2
16.	Wytwornie żywności specjalnego przeznaczenia	1	0	-	1	1
17.	Cukrownie	0	0	-	-	-
18.	Inne wytwornie żywności	180	2	1,11%	397	205
19.	Wytwornie tłuszczów roślinnych i mieszanin tłuszczów zwierzęcych z roślinnymi	3	0	-	4	4

Obiekty obrotu żywnością

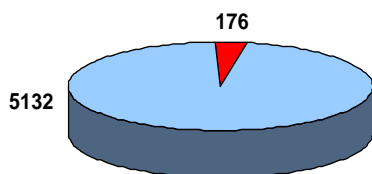
W roku 2017 w rejestrze PIS województwa podkarpackiego znajdowało się 11 279 zakładów obrotu żywnością, z których 5 132 zostało skontrolowanych. W wyniku oceny stanu sanitarnego na podstawie obowiązujących arkuszy stwierdzono,

że niezgodnych z wymaganiami było 176 zakładów. Zatwierdzono 1 000 nowych obiektów.

W zakładach obrotu środkami spożywczymi pobrano do badań ogółem 3 430 próbek żywności. Zakwestionowanych zostało 71 próbek, tj. 2,1% ogółu pobranych próbek do badań.

Nadzór nad bezpieczeństwem żywności i żywienia

Obiekty obrotu żywnością w 2017r.



■ Liczba obiektów skontrolowanych

■ Liczba obiektów niezgodnych

Tabela. Stan sanitarny zakładów obrotu żywnością na terenie województwa podkarpackiego w roku 2017.

Obiekty	Liczba obiektów w 2017 roku				
	skontrolowanych	niezgodnych	% obiektów niezgodnych	Próbki	
				Liczba pobranych	Liczba zdyskwalifikowanych
Sklepy spożywcze	3 417	166	4,86%	3 006	61
Kioski spożywcze	217	1	0,46%	13	-
Magazyny hurtowe	347	3	0,86%	250	-
Obiekty ruchome i tymczasowe	179	5	2,79%	2	1
Środki transportu	575	-	-	-	-
Inne obiekty obrotu	397	1	0,26%	159	9
Obiekty ogółem	5 132	176	3,43%	3 430	71

Zakłady żywienia zbiorowego

W 2016 r. w rejestrze znajdowało się 5 978 zakładów żywienia zbiorowego, skontrolowanych zostało 3 888 zakładów (65% wszystkich zakładów), ocenionych na podstawie arkuszy oceny stanu sanitarnego zostało 2 765 zakładów, z których 130 było niezgodnych.

W tej grupie obiektów znajdują się zakłady żywienia zbiorowego otwartego

(np. restauracje), w tym zakłady małej gastronomii (m.in. fast food, pijalnie piwa, smażalnie) oraz zamkniętego, tj. znajdujące się w różnego rodzaju placówkach prowadzących żywienie zbiorowe zorganizowane (zakłady pracy, szpitale, szkoły, domy opieki społecznej, domy dziecka, żłobki itd.). Najwięcej zakładów niezgodnych stwierdzono w grupie zakładów żywienia zbiorowego otwartego.

Nadzór nad bezpieczeństwem żywności i żywienia

Obiekty żywienia zbiorowego w 2017r.

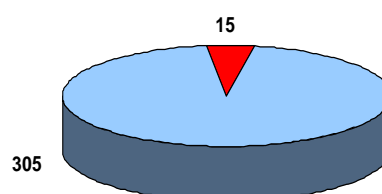


Tabela. Ocena stanu sanitarnego obiektów żywienia zbiorowego na terenie województwa podkarpackiego w 2017 r.

Lp.	Rodzaj obiektów	Liczba obiektów w 2017 roku				
		skontrolowanych	niezgodnych	% obiektów niezgodnych	Próbki	
					Liczba pobranych	Liczba zdyskwalifikowanych
1.	Zakłady żywienia zbiorowego otwarte-go	2 285	106	4,64%	198	0
	w tym: zakłady małej gastronomii	910	28	3,08%	64	0
2.	Zakłady zbiorowego żywienia zamknięte-go	1 603	24	1,5%	107	15
Obiekty ogółem		3 888	130	3,34%	174	14

W zakładach żywienia zbiorowego pobrano do badań ogółem 305 próbek żywności. Zakwestionowanych zostało 15 próbek, tj. 4,92% ogółu pobranych próbek do badań.

Próbki pobrane do badań w zakładach żywienia zbiorowego w 2017r.



■ Liczba pobranych próbek. ■ Liczba próbek zdyskwalifikowanych

Nadzór nad bezpieczeństwem żywności i żywienia

Kontrole obiektów żywieniowych w jednostkach systemu oświaty

Ocena jakości posiłków szkolnych została przeprowadzona w 2017 r. według kryteriów rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. 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 (Dz. U. z 2016 r., poz. 1154).

W województwie podkarpackim w stołówkach szkolnych, stołówkach w bursach i internatach oraz w stołówkach w przedszkolach przeprowadzono łącznie 1059 kontroli, w czasie których sprawdzano przestrzeganie ww. przepisów.

Żywienie dzieci i młodzieży w stołówkach znajdujących się w jednostkach systemu oświaty prowadzone jest w formie samodzielnej produkcji posiłków przez jednostkę systemu oświaty lub w formie cateringowej - produkcja posiłków przez firmę zewnętrzną. Tylko w jednym powiecie we wszystkich jednostkach systemu oświaty będących pod nadzorem państwowego powiatowego inspektora sanitarnego zapewniono żywienie przez placówkę macierzystą. W zdecydowanej większości powiatów obserwuje się zwykłą tendencję żywienia przez firmy cateringowe, ich udział w żywieniu dzieci i młodzieży w jednym powiecie wynosi prawie 96 %.

W województwie podkarpackim funkcjonują zakłady, które serwują posiłki w ramach całodziennego wyżywienia od poniedziałku do piątku, jednak jest ich zdecydowana mniejszość. Najczęściej w stołówkach serwuje się jeden posiłek, częstokroć składający się tylko z jednego dania w postaci zupy lub drugiego dania naprzemiennie w ciągu tygodnia i nie jest to posiłek kwalifikowany jako obiad. Są to posiłki podawane na gorąco. Taka forma żywienia ma miejsce zarówno w żywieniu samodzielnym, jak i prowadzonym przez firmy cateringowe. Są również przypadki, że uczniom serwuje się bułkę z wkładką czy zupę. W przedszkolach

serwowane są trzy posiłki - śniadanie, obiad i podwieczorek.

W wyniku przeprowadzonych ocen ujawniono, iż żywienie w zdecydowanej większości spełnia wymagania ww. rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. Zostało to potwierdzone teoretyczną oceną jadłospisów zaplanowanych na tydzień szkolny i wyrwykową kontrolą raportów magazynowych dot. ilości i rodzaju wydawanych środków spożywczych do produkcji posiłków. Jednak w kilku zakładach nadzorowanych przez Podkarpackiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego stwierdzono uchybienia w zakresie zapewnienia odpowiedniej ilości porcji mleka lub przetworów mlecznych, warzyw lub owoców, ryb, porcji z grupy mięso, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych. W tych przypadkach zostały podjęte czynności administracyjne zakończone wyegzekwowaniem prawidłowego żywienia i nałożeniem kary pieniężnej na podmiot odpowiedzialny za żywienie. Zakłady uwzględniają w planowaniu racji pokarmowych wymagania aktualnych norm żywienia dla populacji polskiej wydanych przez Instytut Żywności i Żywienia.



Przedmiotowa okoliczność w jednym przypadku została potwierdzona

Nadzór nad bezpieczeństwem żywności i żywienia

badaniem laboratoryjnym posiłku obiadowego dwudaniowego z kompotem. Niektóre zakłady umożliwiają spożycie zupy zgodnie z indywidualnym zapotrzebowaniem, potrawa podawana jest w naczyniu zbiorczym i pobierana samodzielnie przez konsumenta, zaspokajając w ten sposób indywidualne potrzeby. W przypadku żywienia całodziennego zapewniony jest dobór środków spożywczych pochodzących z różnych grup żywności, zgodnie z zasadami zdrowego żywienia związanymi z *Piramidą zdrowego żywienia i aktywności fizycznej dzieci i młodzieży* opracowaną w Instytucie Żywności i Żywienia w 2016 r. pod kierunkiem prof. dra med. Mirosława Jarosza.

Posiłki główne - śniadania, obiady i kolacje zawierały produkty z grup: produkty zbożowe lub ziemniaki, warzywa lub owoce, mleko lub produkty mleczne, mięso, ryby, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych oraz tłuszcze. Zupy, sosy oraz inne potrawy były sporządzane z naturalnych składników, bez użycia koncentratów spożywczych zawierających również inne, niż naturalne składniki. Przestrzegano warunku serwowania tylko dwóch porcji potraw smażonych w ciągu tygodnia szkolnego, przy czym do smażenia używano głównie olej rzepakowy zawierający odpowiednią ilość kwasów jednonienasyconych i wielonienasyconych. Ograniczono podaż cukru dodanego w przygotowywanych napojach. Dodatek cukru nie przekraczał 10 g w 250 ml produktu gotowego do spożycia. Niektóre zakłady zapewniają uczniom podaż innych płynów do picia, np. wody mineralnej, wody przegotowanej z cytryną, kompotu, herbatek słodzonych miodem. W przypadkach, gdy były serwowane przynajmniej dwa posiłki zapewniono podaż dwóch porcji mleka lub przetworów mlecznych, jedną i więcej porcji mięsa lub przetworów mięsnych, w tym jaj i nasion roślin strączkowych. W każdym posiłku, bez względu na ich ilość były warzywa lub owoce, a produkty zbożowe znajdowały się w każdym podstawowym posiłku.



Do posiłków serwowano przykładowo fasolkę szparagową, jabłka, surówki wielowarzywne, marchewkę, pory, buraczki z cebulką, banany, sałatę zieloną, truskawki. Wśród produktów zbożowych znajdowały się: makaron, pieczywo w tym z mąki typu graham, kasza gryczana, płatki jęczmienne, płatki orkiszowe, płatki kukurydzane. Ryba pieczona, smażona lub duszona lub przetwory rybne były serwowane raz w tygodniu. Reasumując, żywienie dzieci i młodzieży uczęszczających do jednostek systemu oświaty zapewnia podaż niezbędnych składników odżywczych warunkujących utrzymanie zdrowia i prawidłowy rozwój fizyczny i umysłowy.

Ocena żywienia pacjentów szpitali

W roku 2017 Państwowa Inspekcja Sanitarna województwa podkarpackiego nadzorowała 52 bloki żywienia zbiorowego w szpitalach, w tym 24 w systemie cateringowym i 4 kuchenki mleczne. PPWIS w celu egzekwowania poprawy wyżywienia, wystosował w ramach współ-pracy z podmiotami leczniczymi, na podstawie w art. 30 ust. 1 w związku z art. 4 ust. 1 pkt 3a ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2015 r., poz. 1412 ze zm.) pisma do dyrektorów placówek, w związku z:

- brakiem w kontrolowanych podmiotach obowiązujących charakterystyk stosowanych diet (przykładowo wprowadzonych zarządzeniem

Nadzór nad bezpieczeństwem żywności i żywienia

dyrektora podmiotu leczniczego) - określenia wartości kalorycznej, poziomów składników odżywczych, produktów dozwolonych i niedozwolonych,

- brakiem programów pozwalających na bilansowanie poszczególnych diet przy jednoczesnym nałożeniu na *personel dietetyczny* szeregu innych obowiązków, co powoduje, że diety te są bilansowane okresowo bez uwzględniania faktycznych parametrów żywieniowych składników stosowanych w żywieniu pacjentów,
- nieuwzględnianiem przy bilansowaniu poszczególnych diet rzeczywistej wartości odżywczej poszczególnych składników. Przypisywane są wyłącznie teoretyczne wartości wynikające z tabel wartości odżywczej (wydawnictwo IŻŻ) lub programu komputerowego zawierającego bazę środków spożywczych z podaną wartością odżywczą,
- kierowaniem się jedynie kryterium ceny przy zamawianiu środków spożywczych.
- Jedynym wyróżnikiem opisu produktu jest nazwa fantazyjna. Zamawiana jest kielbasa zwyczajna, toruńska, krakowska itp., a jedynym ważącym kryterium wyboru jest cena. Tym samym, gdy do produkcji posiłku używany jest składnik o znikomej wartości odżywczej (białko zastępowane jest tłuszczem czy wodą) to również posiłek przygotowany w ramach diety posiada faktycznie znacznie niższą wartość odżywczą,
- brakiem w szpitalach procedur weryfikujących adekwatność wartości odżywczej gotowych posiłków do założeń diety, np. poprzez badania laboratoryjne wartości odżywczej, ocenę punktową jadłospisów,
- brakiem szkoleń personelu odpowiedzialnego za planowanie żywienia pacjentów,
- deprecjacją rangi żywienia poprzez podporządkowanie dietetyków przykładowo kierownikom działu żywienia, administracyjno-gospodarczego, czy też bezpośrednio kierownikom kuchni.

PPWIS w swoich wystąpieniach podkreślał, że żywienie w szpitalu pełni

nie tylko funkcje związane z zaspakajaniem potrzeb żywieniowych pacjentów, lecz powinno być traktowane jako nieodłączny element procesu terapeutycznego, współdecydującego o efektywności leczenia i szybkości powrotu do zdrowia oraz edukacji pacjenta w zakresie żywienia dla utrzymania zdrowia.

W 2017 r. w województwie podkarpackim oceniono wyżywienie w ramach diety podstawowej (łatwo strawnej) w 25 szpitalach i w 18 przypadkach stwierdzono błędy, jak poniżej:

- brak mleka lub ewentualnie produktów mlecznych,
- brak surowych owoców i warzyw,
- brak tłuszczów roślinnych,
- brak produktów zbożowych z pełnego przemiału,
- obiad nie uwzględniał deserów,
- zbyt mała częstotliwość podawania warzyw i owoców.

W trakcie przeprowadzonych kontroli w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego sprawdzono 2 jadłospisy i 25 zestawień dekadowych. 18 zestawień zakwestionowano. Świadczy to o błędach w planowaniu żywienia dla osób korzystających ze stołówek w tej grupie zakładów.



Kontrole sanitarne w zakresie oceny adekwatności żywienia pacjentów do ich potrzeb wynikających ze stanu fizjologicznego i zdiagnozowanej jednostki chorobowej przeprowadzono we wszystkich podmiotach prowadzących działalność leczniczą (przedsiębiorcy,

Nadzór nad bezpieczeństwem żywności i żywienia

SP ZOZ, jednostki budżetowe). Obowiązek zapewnienia wyżywienia adekwatnego do stanu zdrowia pacjenta w jednostkach organizacyjnych systemu opieki zdrowotnej, bez względu na zakres leczenia wynika wprost z przepisów ustawy z dnia 27 sierpnia 2004 r. o świadczeniach opieki zdrowotnej finansowanych ze środków publicznych (Dz. U. z 2017 r., poz. 1938 ze zm.). Wyżywienie mieści się w zakresie pojęcia świadczenia opieki zdrowotnej udzielanego w podmiotach leczniczych udzielających świadczeń w trybie stacjonarnym i całodobowym. Ustawa z dnia 15 kwietnia 2011 r. o działalności leczniczej (Dz. U. z 2018 r., poz. 160 ze zm.) stanowi, że świadczenia udzielane w szpitalach należą do świadczeń stacjonarnych i całodobowych.



Kontrole przeprowadzono kompleksowo: w zakresie teoretycznej oceny jakościowej jadłospisów dziennych w okresie dekady, w zakresie organizacji żywienia, w tym uwzględnienia w planowaniu wyżywienia zalecanych norm żywienia i zasad żywienia rekomendowanych przez Instytut Żywności i Żywienia. Pobierano również próbki posiłków obiadowych do badań laboratoryjnych w celu sprawdzenia faktycznej wartości odżywczej żywności serwowanej pacjentom szpitali. W wyniku teoretycznej oceny jakościowej metodą Szewczyńskiego (zaproponowaną do oceny żywienia w szpitalach przez Instytut Żywności i Żywienia) jadłospisów dziennych

w ciągu dekady ujawniono: brak drugich śniadań i trzeciego dania w obiedzie; zbyt małą podaż warzyw i owoców, w tym surowych w ciągu dekady; zaniżoną częstotliwość serwowania pełnych posiłków (zawierających białko zwierzęce, warzywa i/lub owoce); niską podaż mleka lub przetworów mlecznych; brak produktów zbożowych z pełnego przemiału; znikomy udział ryb lub przetworów rybnych; brak tłuszczów roślinnych w składzie posiłków.

Ponadto stwierdzono zaniedbania w zakresie kontroli wartości odżywczej diet, w szczególności diet dostarczanych przez firmy cateringowe, skutkiem czego pacjent otrzymywał posiłki stanowiące zagrożenie dla zdrowia ze względu na nieadekwatną do potrzeb podaż składników odżywczych - białka, tłuszczu, węglowodanów, błonnika, sodu i innych. Większość szpitali nie zapewniła warunków do sprawnego i poprawnego bilansowania diet. Badania laboratoryjne próbek posiłków obiadowych pobranych w toku kontroli sanitarnej, przeprowadzone przez laboratorium Państwowej Inspekcji Sanitarnej ujawniły zaniżoną wartość kaloryczną pomimo, iż masa porcji podana pacjentowi była zawyżona w stosunku do dziennej racji pokarmowej zaplanowanej przez szpital. Składnikami posiłków były środki spożywcze o niskiej wartości odżywczej. Posiłki były mało urozmaicone, serwowane zestawy były monotonne, gramatura porcji warzyw znacznie zaniżona. Notowano przypadki braku wymagań co do wielkości porcji żywności przeznaczonej dla pacjenta, dozwolonych technik i technologii produkcji posiłków dla zapewnienia zaplanowanej wartości odżywczej, brak kontroli środków spożywczych pod względem kryteriów przyjętych w *Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia* gwarantujących zapewnienie zaplanowanej wartości odżywczej diet.

Podkarpacki Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny jak również państwowi powiatowi inspektorzy sanitarni informowali właściwe podmioty o ujawnionych nieprawidłowościach w zakresie żywienia pacjentów i zobowiązywali do podjęcia działań zapewniających skuteczną poprawę

Nadzór nad bezpieczeństwem żywności i żywienia

w przedmiotowym zakresie, o czym powiadomiono organy założycielskie i Narodowy Fundusz Zdrowia, z którym podmioty lecznicze zawarły umowy na udzielanie świadczeń opieki zdrowotnej.

Akcja lato

W okresie wycieczek letniego Państwowa Inspekcja Sanitarna prowadzi na terenie województwa podkarpackiego wzmożony nadzór sanitarny szczególnie w zakładach żywienia zbiorowego, wytwórniach lodów i ciast, automatach do produkcji lodów, zwłaszcza z uwzględnieniem obiektów zlokalizowanych w miejscowościach i przy trasach turystycznych, miejscach zgromadzeń lub masowego przemieszczania się ludności. W ramach akcji letniej, przeprowadzane są kontrole także w czasie wolnym od pracy oraz w godzinach popołudniowych, ze szczególnym uwzględnieniem tzw. długich weekendów.



Na terenie województwa podkarpackiego w okresie od 01.05.2017 r. do 31.08.2017 r. Państwowa Inspekcja Sanitarna przeprowadziła 1 440 kontroli sanitarnych obiektów żywnościowo-żywnieniowych. Skontrolowano:

- ❖ 326 restauracji,
- ❖ 86 barów,
- ❖ 63 stołówek,
- ❖ 341 zakładów małej gastronomii,
- ❖ 49 wytwórni ciast i lodów,
- ❖ 97 automatów do produkcji lodów,
- ❖ 478 innych obiektów żywnościowo-żywnieniowych (sklepy, place targowe, domy weselne, środki transportu, punkty gastronomiczne).

W trakcie przeprowadzonych kontroli stwierdzono m. in. niżej wymienione uchybienia:

- środki spożywcze po upływie terminu przydatności do spożycia/daty minimalnej trwałości,
- zniszczony sprzęt produkcyjny i urządzenia chłodnicze,
- zły stan techniczny pomieszczeń (zniszczone sufity, ściany, brudne z odpryskami farby; podłogi z ubytkami i pęknięciami),
- brak czystości i porządku w pomieszczeniach (składowany zbędny, nieużytkowany sprzęt, ogólny nieporządek, pomieszczenia nie są sprzątane na bieżąco),
- brak wyniku badania wody,
- brak zapisów wynikających z systemu HACCP oraz brak realizacji procedur opartych na zasadach systemu HACCP,
- brak informacji dla konsumentów o obecności substancji lub produktów wywołujących alergię lub reakcje nietolerancji w produkowanych wyrobach,
- wbijanie w środki spożywcze (wędliny, przetwory mięsne, sery żółte) cen umocowanych na „szpikulcach”, metalowych drutach (zanieczyszczenie żywności, skrócenie okresu przydatności do spożycia),
- opakowania jednorazowego użytku (do pakowania żywności) niewłaściwie przechowywane, narażone na zanieczyszczenia,
- nie przestrzega się segregacji odzieży ochronnej od osobistej pracowników,
- brak orzeczeń do celów sanitarno-epidemiologicznych personelu,
- brak możliwości identyfikacji środków spożywczych,
- brak wyposażenia przy umywalce do mycia rąk,
- personel nie posiada odpowiedniej odzieży roboczej,
- środki spożywcze przechowywane niezgodnie z deklaracją producenta,
- pomieszczenia wykorzystywane niezgodnie z ich przeznaczeniem, krzyżowanie dróg czynności "czystych" i "brudnych",
- nie dokonuje się dezynfekcji jaj,
- niewłaściwa temperatura przechowywania środków spożywczych wymagających chłodzenia,

Nadzór nad bezpieczeństwem żywności i żywienia

- brak zgodności z wymaganiami rozporządzenia Komisji (WE) NR 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005r. str. 1 z późn. zm.).



W zakładach, w których stwierdzono zły stan sanitarno-porządkowy lub inne nieprawidłowości 175 osób winnych stwierdzonych zaniedbań ukarano grzywnami w drodze mandatów karnych. Wydano 158 decyzji administracyjnych nakazujących usunięcie usterek technicznych oraz 5 decyzji o unieruchomieniu zakładu. Do Podkarpackiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego skierowano 7 wniosków o wymierzenie kary pieniężnej w związku z naruszeniem art. 103 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, 1 sprawę skierowano do sądu.

Środki transportu

W 2017 roku w rejestrze znajdowało się 1 400 środków transportu żywności, z których 575 zostało skontrolowanych. Ocenionych na podstawie arkuszy oceny stanu sanitarno-go zostało 45 samochodów do transportu żywności. W 63% zarejestrowanych środków transportu funkcjonowały zasady dobrych praktyk, natomiast w 34% zostały wdrożone zasady HACCP. W wyniku przeprowadzonych kontroli środków transportu nałożono 3 mandaty karne oraz wydano 73 decyzji administracyjnych, z czego 1 dotycząca

zakazu wprowadzania produktu do obrotu.

Jakość zdrowotna krajowych środków spożywczych

W zakresie nadzoru sanitarnego nad zakładami produkcji i obrotu środkami spożywczymi oraz materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością PIS województwa podkarpackiego pobierała do badań laboratoryjnych próbki środków spożywczych oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Liczba próbek, rodzaj środków spożywczych, pochodzenie środków spożywczych oraz kierunek badań określone były w planie pobierania próbek przekazanym przez Głównego Inspektora Sanitarnego. Próbkę były pobierane w ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu. Ogółem w 2017 r. pobranych zostało 4 597 próbek żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. W ramach oceny sposobu żywienia pobrano próbki z zakładów żywienia zbiorowego zamkniętego. Były to próbki do oceny teoretycznej sposobu żywienia, tj. jadłospisy oraz zestawienia dekadowe, a także próbki posiłków do badań laboratoryjnych. Oceniono teoretycznie 22 jadłospisy i 52 zestawień dekadowych, z czego 9 jadłospisów i 40 zestawień zakwestionowano. Dodatkowo zbadano laboratoryjnie 15 próbek posiłków obiadowych, 7 z nich zostało zakwestionowanych z uwagi na wartość energetyczną.

W 2017 roku zbadano 4 380 próbek środków spożywczych krajowych. Badaniom poddano środki spożywcze należące do 29 grup asortymentowych. Zakres badań obejmował parametry mikrobiologiczne, chemiczne, organoleptyczne, obecność zanieczyszczeń biologicznych, w tym szkodników i ich pozostałości oraz obecność ciał obcych.

Zbadano:

- 2 535 próbek w kierunku zanieczyszczeń mikrobiologicznych,
- 3 374 próbki organoleptycznie,
- 2 380 próbek w kierunku znakowania,
- 253 próbki w kierunku metali szkodliwych dla zdrowia,

Nadzór nad bezpieczeństwem żywności i żywienia

- 366 próbek w kierunku pozostałości pestycydów,
- 93 próbki w kierunku mikotoksyn,
- 33 próbki w kierunku zanieczyszczeń azotanami,
- 447 próbek w kierunku substancji dodatkowych dozwolonych,
- 134 próbki w kierunku obecności organizmów GMO,
- 288 próbek w kierunku zanieczyszczeń biologicznych i 237 w kierunku zanieczyszczeń fizycznych,
- 688 próbek w kierunku innych parametrów.

Zdyskwalifikowano 115 próbek środków spożywczych pochodzenia krajowego, zbadanych w następujących kierunkach:

- zanieczyszczenia mikrobiologiczne – 37 próbek,
- metale ciężkie – 7 próbek,
- substancje dodatkowe dozwolone – 1 próbka,
- obecność organizmów GMO – 3 próbki,
- organoleptyka – 6 próbek,
- znakowanie – 44 próbki,
- zanieczyszczenia biologiczne – 11 próbek,
- zanieczyszczenia fizyczne – 2 próbki,
- inne parametry – 14 próbek.

Liczba próbek zdyskwalifikowanych stanowi 2,6% ogółu próbek zbadanych.

Tabela. Ocena jakości zdrowotnej krajowych środków spożywczych w 2017 r.

Lp.	Rodzaj artykułu spożywczego	Liczba próbek niezgodnych z wymaganiami w 2017 r.	Liczba próbek kwestionowanych z wyszczególnieniem rodzaju zanieczyszczeń w 2017 r.			Liczba próbek niezgodnych z wymaganiami w 2016 r.
			M	O	SZ	
1.	Mięso, podroby i przetwo-ry mięsne	3	0	0	0	5
2.	Drób, podroby i produkty drobiarskie, jaja i ich prze-twory	15	6	1	0	5
3.	Ryby, owoce morza i ich przetwory	7	0	0	3	1
4.	Mleko i przetwory mleczne	25	25	0	0	62
5.	Ziarno zbóż i przetwory zbożowo-mączne	7	0	0	3	1
6.	Wyroby cukiernicze i ciast-karskie	7	0	0	2	10
7.	Cukier i inne	0	0	0	0	2
8.	Warzywa w tym strączkowe	11	5	0	0	3
9.	Napoje alkoholowe	0	0	0	0	1
10.	Wody mineralne i napoje	7	1	1	3	0
11.	Tłuszcze roślinne	3	0	0	0	0
12.	Wyroby garmażeryjne i ku-linarne	6	0	3	0	21
13.	Żywność specjalnego przeznaczenia	9	0	0	0	1
14.	Suplementy diety	12	0	0	0	5

gdzie: M - mikrobiologicznie, O - organoleptycznie, SZ - obecność zanieczyszczeń biologicznych (w tym szkodników).

Nadzór nad bezpieczeństwem żywności i żywienia

Nadzór nad żywnością genetycznie zmodyfikowaną (GMO)

W Regionalnym Laboratorium Badań Żywności Genetycznie Modyfikowanej w Tarnobrzegu przebadano w roku 2017 próbki żywności, które mogły zawierać w swoim składzie organizmy genetycznie zmodyfikowane. Wszystkie próbki, mogące zawierać składnik genetycznie zmodyfikowany zostały poddane oznaczeniom jakościowym. W ramach kontroli urzędowej i monitoringu zbadano 134 próbek środków spożywczych krajowych, 3 zostały zakwestionowane.



Badaniu zostały poddane gotowe produkty przeznaczone do konsumpcji z asortymentu: mięso i przetwory mięsne; drób, podroby i produkty drobiarskie; jaja i ich przetwory; ziarno zbóż i przetwory zbożowo-mączne; wyroby cukiernicze i ciastkarskie; miód i produkty pszczelarskie; ziarna roślin oleistych; żywność specjalnego przeznaczenia; warzywa; koncentraty spożywcze; owoce.

Obrót żywnością specjalnego przeznaczenia

W 2017 roku w województwie podkarpackim prowadziła działalność jedna wytwórnia żywności specjalnego przeznaczenia. Została skontrolowana oraz oceniona zgodnie z arkuszem oceny stanu sanitarnego. Ogółem pobrano 61 próbki i żadnej nie zdyskwalifikowano.

Przedmiotem kontroli sanitarnych w 2017 r. były również warunki obrotu w sklepach spożywczych, hurtowniach, sklepach sportowych i aptekach

żywnością specjalnego przeznaczenia, wśród której wyróżniamy następujące kategorie żywności:

- preparaty do początkowego żywienia niemowląt i preparaty do dalszego żywienia niemowląt,
- produkty zbożowe przetworzone i inna żywność dla dzieci,
- żywność specjalnego przeznaczenia medycznego,
- środki spożywcze zastępujące całodzienną dietę, do kontroli masy ciała.

W 2017 r. w województwie podkarpackim zbadano 388 próbek żywności specjalnego przeznaczenia (próbki krajowe) - 9 zakwestionowano za względu na nieprawidłowe znakowanie.

Nadzór nad importowanymi środkami spożywczymi

W ramach pełnionego nadzoru nad importowanymi środkami spożywczymi znajdującymi się w obrocie na terenie kraju przebadano 303 próbki, 4 próbki zdyskwalifikowano, co stanowi 1,3% próbek zbadanych.

Nadzór nad materiałami i wyrobami do kontaktu z żywnością

W roku 2017 zgodnie z ogólnopolskim planem poboru przez PIS próbek żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością pobrano do badań 53 wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, 2 zostały zakwestionowane.

W ramach agregacji badań laboratoryjnych żywności w PIS badania ww. próbek wykonywane były przez Wojewódzką Stację Sanitarno-Epidemiologiczną w Rzeszowie, a także Wojewódzką Stację Sanitarno-Epidemiologiczną w Katowicach oraz Gdańsku.

W województwie podkarpackim w 2017 r. według rejestrów znajdowało się 53 wytwórni materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, z czego 15 zostały skontrolowane. W ramach prowadzonego nadzoru wydano 4 decyzje administracyjne.

Nadzór nad bezpieczeństwem żywności i żywienia



Działalność represyjna

W 2017 roku wydano 3 106 decyzji administracyjnych, w tym 41 decyzji unieruchomienia działalności całego lub części zakładu ze względu na zagrożenie dla zdrowia lub życia ludzi - potencjalnych konsumentów produkowanej w tych zakładach lub wprowadzanej do obrotu żywności. Liczba decyzji unieruchomienia działalności w 2017 r. uległa zmniejszeniu w porównaniu do roku 2016 o ok. 7%.

Wydanych zostało 155 decyzji zakazujących wprowadzania środka spożywczego do obrotu ze względu na nieprawidłową jakość zdrowotną. W porównaniu do roku 2016 liczba wydanych decyzji uległa zmniejszeniu o ok. 14%.

W ramach działalności represyjnej nakładano grzywny w drodze mandatów karnych. W 2017 r. nałożono 971 mandatów karnych. W porównaniu do roku 2016 zarówno liczba, jak i kwota mandatów uległa zwiększeniu.

Do prokuratury skierowano 4 zawiadomienia o popełnieniu przestępstwa /wykroczenia. Do PPWIS skierowano 64 wnioski o nałożenie kar pieniężnych.

Nadzór nad suplementami diety

W województwie podkarpackim w rejestrze znajduje się 12 wytwórni suplementów diety, z których wszystkie objęto kontrolą w roku 2017. Oceniono zgodnie z arkuszem oceny stanu sanitarnego 6 zakładów. Przeprowadzono łącznie 36 kontroli, w tym 6

interwencyjnych. Pobrano do badań 25 próbek, z czego 10 zostało zakwestionowanych.

Łącznie przebadano 195 próbek suplementów diety (w tym 185 produkcji krajowej, 8 UE i 2 importowanych). 12 próbek zdyskwalifikowano, w tym 11 z uwagi na nieprawidłowe znakowanie.

Nadzór nad obiektami produkcji, konfekcjonowania i obrotu kosmetykami

W województwie podkarpackim w rejestrze znajduje się 19 zakładów produkujących i konfekcjonujących kosmetyki, 4 zakłady konfekcjonujące kosmetyki bez produkcji oraz 94 obiekty obrotu kosmetykami. Zakłady oceniono w zakresie warunków produkcji, dokumentacji oraz oznakowania opakowań jednostkowych.

Łącznie przedstawiciele Państwowej Inspekcji Sanitarnej w województwie podkarpackim przeprowadzili w 2017 r. 41 kontroli i rekontroli oraz pobrali 25 próbek, które nie zostały zdyskwalifikowane. Ponadto zbadano 34 próbek kosmetyków, w tym 32 produkcji krajowej. Przeprowadzono oznaczenia w zakresie metali szkodliwych dla zdrowia, zanieczyszczeń mikrobiologicznych oraz w kierunku innych parametrów. Nie zdyskwalifikowano żadnej próbki.

Obrót grzybami dzikorosnącymi

Od 2017 r. Podkarpacki Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny kontynuował działania w zakresie pomocy przy ocenie grzybów dostarczanych przez zbierających grzyby. Ocenę grzybów dzikorosnących prowadzono we wszystkich powiatowych stacjach sanitarno-epidemiologicznych. Każdy mieszkaniec Podkarpacia mógł uzyskać bezpłatnie poradę o gatunku zebranych grzybów i możliwości ich spożycia we wszystkich powiatowych stacjach sanitarno-epidemiologicznych województwa podkarpackiego oraz w Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Rzeszowie.

W 2017 r. przeprowadzono 260 konsultacji. Oprócz grzybów jadalnych zdarzały się przypadki oceny grzybów surowych dzikorosnących niejadalnych,

Nadzór nad bezpieczeństwem żywności i żywienia

trujących np. goryczak żółciowy, borowik grubotrzonowy borowik żółtopory, mleczaj wełnianka, krowiak podwinięty i inne.

Grzyboznawca WSSE w Rzeszowie kilkakrotnie uczestniczył w programach radiowych i telewizyjnych oraz udzielając wywiadów dla lokalnej prasy przekazując niezbędne informacje dot. nie tylko zbierania grzybów, ich identyfikacji, ale także - zachowania się w lesie na grzybobraniu. Wszystkie wystąpienia miały na celu zwiększenie bezpieczeństwa przy zbieraniu i spożywaniu grzybów dzikorosnących, a w przypadku jakichkolwiek wątpliwości zawierały informację, gdzie się udać po fachową poradę.



W ramach umożliwienia sprzedaży i kupna bezpiecznych grzybów świadomi właściciele targowisk, tj. urzędy miast, powiatów i gmin i inne, zatrudniają klasyfikatora grzybów na targowisku lub wysyłają osoby pobierające opłaty targowiskowe na szkolenia, gdzie uzyskują uprawnienia klasyfikatora grzybów. W województwie podkarpackim na targowisku w Rzeszowie, Przemyślu, Dębicy i Sanoku są zatrudnione osoby posiadające uprawnienia klasyfikatora grzybów. W lipcu po zdaniu egzaminu Podkarpacki Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny nadał 10 osobom z województwa podkarpackiego i małopolskiego uprawnienia klasyfikatora grzybów.

W 2017 r. w województwie podkarpackim nie stwierdzono ani jednego przypadku zatrucia grzybami trującymi.



Produkcja pierwotna

Produkcja pierwotna (podstawowa) oznacza uprawę roślin lub chów i hodowlę zwierząt w celu pozyskania tzw. produktów pierwotnych. Produkcja pierwotna obejmuje także łowiectwo, rybołówstwo i zbieranie runa leśnego. Do produktów pierwotnych zaliczamy produkty:

- pochodzenia roślinnego, czyli zboża, owoce, warzywa, zioła, grzyby hodowlane,
- pochodzenia zwierzęcego, czyli jaja, surowe mleko, miód, produkty rybołówstwa,

zbierane w ich naturalnym środowisku (rosnące w warunkach naturalnych), zarówno pochodzenia roślinnego, jak i zwierzęcego, czyli grzyby, jagody, ślimaki itp.

Produkcja pierwotna obejmuje działalność na poziomie gospodarstw lub na podobnym poziomie obejmującą m. in. produkcję, hodowlę i uprawę produktów roślinnych, jak również ich transport wewnętrzny, magazynowanie i postępowanie z produktami (bez znaczącej zmiany ich charakteru) w gospodarstwie i ich dalszy transport do zakładu przetwórczego. Zgodnie z porozumieniem z dnia 20.01.2015 r. w sprawie współdziałania Państwowej Inspekcji Sanitarnej, Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa, Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, Inspekcji Ochrony Środowiska w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego - zaplanowano i wykonano wspólne kontrole gospodarstw rolnych

Nadzór nad bezpieczeństwem żywności i żywienia

produkujących na terenie Podkarpacia owoce miękkie, jabłka, warzywa liściaste (sałata, szpinak, rukola), pomidory, ogórki, kiełki i inne.



Dodatkowo w kontrolowanych gospodarstwach pobrano próbki do badań laboratoryjnych w kierunku: zanieczyszczeń mikrobiologicznych, pozostałości pestycydów, zawartości azotanów i azotynów, oceny organoleptycznej oraz zawartości metali ciężkich w glebie. We wszystkich zbadanych próbkach nie stwierdzono obecności lub przekroczenia dopuszczalnego poziomu.

Rolniczy Handel Detaliczny

Po wejściu w życie z dniem 1 stycznia 2017 r. ustawy z dnia 16 listopada 2016 r. o zmianie niektórych ustaw w celu ułatwienia sprzedaży żywności przez rolników (Dz. U. z 2016 r. poz. 1961), w 2017 roku zainteresowanie rolników województwa podkarpackiego w zakresie prowadzenia produkcji i sprzedaży produktów pochodzenia roślinnego, było bardzo małe. Ogółem zarejestrowano tylko 33 gospodarstwa, w tym głównie w zakresie sprzedaży wyprodukowanych owoców i warzyw, ale także w zakresie wypieku pieczywa, proziaków, produkcji: soków, powideł, octu, suszonych ziół, mąki, kaszy, przetworów z owoców i warzyw oraz olejów.

