

Bezpieczeństwo żywności i żywienia, wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością za 2023 rok

W 2023 roku w ewidencji znajdowało się 720 zakładów:

- 288 zakładów produkcji żywności, w tym 272 producentów pierwotnych,
- 297 zakładów obrotu żywnością, w tym 103 środki transportu,
- 74 zakłady żywienia zbiorowego otwartego,
- 57 zakładów żywienia zbiorowego zamkniętego,
- 1 zakład usług cateringowych,
- 3 zakłady obrotu i produkcji materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

1. Zakłady produkcji żywności

Na terenie powiatu znajdują się zakłady produkcji żywności:

- wytwórnia lodów,
- automaty do lodów,
- wytwórnie tłuszczów roślinnych,
- piekarnie,
- ciastkarnie,
- wytwórnie substancji dodatkowych,
- producenci żywności w warunkach domowych,
- producenci produkcji pierwotnej i rolniczy handel detaliczny.

W większości zakładów wdrożono instrukcje Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP) i Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) oraz system HACCP lub procedury oparte na zasadach systemu HACCP. W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości technicznych lub dotyczących systemów jakości przedsiębiorców zobowiązywano decyzjami administracyjnymi do usunięcia uchybień oraz zastosowano karanie mandatowe za brak przestrzegania zasad higieny.

Spośród wszystkich obiektów produkcji żywności 272 zakwalifikowano do zakładów niskiego ryzyka, 8 do średniego ryzyka oraz 8 do wysokiego ryzyka.

W 2023 roku skontrolowano 47 zakładów z ww. grupy, w których przeprowadzono 55 kontroli i rekontroli, w tym 2 kontrole interwencyjne.

W 2023 roku w ww. obiektach pobrano 29 próbek żywności, z czego żadna nie została zdyskwalifikowana.

Wydane decyzje administracyjne			Nałożone mandaty	
Ogółem	w tym unieruchomienia/ przerwania działalności całego lub części zakładu	w tym zakazu wprowadzenia produktu do obrotu	Razem	Na kwotę (zł)
9	0	0	2	800

1.1 Wytwórnia lodów

Działająca na terenie powiatu wytwórnia lodów prowadzi działalność sezonową w zakresie produkcji lodów z udziałem mleka, lodów bez udziału mleka oraz wprowadzania ich do obrotu w punkcie sprzedaży, zlokalizowanym bezpośrednio przy zakładzie produkcyjnym.

1.2 Automaty do lodów

Na terenie powiatu działają sezonowo (od kwietnia do października) automaty do lodów. Przeprowadzone kontrole sanitarne wszystkich automatów nie wykazały nieprawidłowości.

1.3 Wytwórnice tłuszczów roślinnych

W 2023 roku na terenie powiatu działała wytwórnica olejów tłoczonych na zimno na indywidualne zamówienia klientów.

1.4 Piekarnie

Funkcjonujące na terenie powiatu piekarnie są zakładami o małej produkcji. Funkcjonują w starej zabudowie i podlegają sukcesywnie remontom i modernizacji. W jednej piekarni prowadzone jest postępowanie administracyjno-egzekucyjne.

1.5 Ciastkarnie

Działające cukiernie to zakłady wysokiego ryzyka, ze względu na profil produkcji.

W 2023 roku prowadzone było postępowanie administracyjne celem wyegzekwowania nałożonych obowiązków. Jeden z nowo uruchomionych zakładów uzyskał decyzję zatwierdzającą.

1.6 Wytwórnice substancji dodatkowych i rozpuszczalników ekstrakcyjnych

Na nadzorowanym terenie funkcjonuje zakład konfekcjonowania i dystrybucji gazów spożywczych oraz konfekcjonowania i wprowadzania do obrotu substancji dodatkowych.

Przeprowadzone w 2023 roku kontrole sanitarne nie wykazały nieprawidłowości.

1.7. Producenci pierwotni, rolniczy handel detaliczny, dostawcy bezpośredni

Do obiektów produkcji żywności zaliczani są również producenci pierwotni, rolniczy handel detaliczny oraz dostawcy bezpośredni.

Na terenie powiatu w ramach Rolniczego Handlu Detalicznego zarejestrowano działalność polegającą na produkcji olejów tłoczonych na zimno oraz na produkcji przetworów owocowych.

1.8. Producenci żywności w warunkach domowych

W 2023 roku na terenie powiatu wołowskiego zarejestrowane były podmioty działające na rynku spożywczym, przygotowujące żywność (ciasta, torty) w pomieszczeniach używanych głównie jako prywatne lokale mieszkalne.

2. Obiekty obrotu żywnością

Na terenie powiatu w 2023 roku funkcjonowały 194 zakłady obrotu żywnością oraz 103 środki transportu.

W większości zakładów wdrożono instrukcje Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP) i Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) oraz system HACCP lub procedury oparte na zasadach systemu HACCP.

W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości sanitarno-technicznych, przedsiębiorców zobowiązywano decyzjami administracyjnymi do usunięcia uchybień oraz stosowano karanie mandatowe za brak przestrzegania zasad higieny.

Nowo uruchomione zakłady zatwierdzano warunkowo, ze względu na brak opracowanych zasad Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP) i Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) oraz systemu HACCP oraz ich wdrożenia i przestrzegania.

Spośród wszystkich obiektów obrotu żywnością 145 zakwalifikowano do zakładów niskiego ryzyka, 135 do średniego ryzyka oraz 17 do wysokiego ryzyka.

Skontrolowano 141 zakładów obrotu żywnością, w których przeprowadzono 219 kontroli i rekontroli, w tym 25 kontroli interwencyjnych.

W 2023 roku w obiektach obrotu żywnością pobrano 125 próbek środków spożywczych, z czego zdyskwalifikowano 6.

Wydane decyzje administracyjne			Nałożone mandaty	
Ogółem	w tym unieruchomienia/ przerwania działalności całego lub części zakładu	w tym zakazu wprowadzenia produktu do obrotu	Razem	Na kwotę (zł)
75	1	0	21	6150

3. Zakłady żywienia zbiorowego

W 2023 roku w grupie zakładów żywienia zbiorowego znajdowały się ogółem 132 zakłady, w tym:

- 74 zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego,
- 57 zakładów żywienia zbiorowego typu zamkniętego,
- 1 zakład usług cateringowych.

3.1. Zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego

Do grupy zakładów żywienia zbiorowego typu otwartego zaliczono oprócz restauracji i kawiarni:

- zakłady małej gastronomii,
- zakłady małej gastronomii w zakładach tymczasowych lub ruchomych.

W większości zakładów wdrożono instrukcje Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP) i Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) oraz system HACCP lub procedury oparte na zasadach systemu HACCP. W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości sanitarno-technicznych lub dotyczących systemów jakości, przedsiębiorców zobowiązywano decyzjami administracyjnymi do

wyeliminowania uchybień oraz zastosowano karanie mandatowe za brak przestrzegania zasad higieny.

3 zakłady, ze względu na stwierdzone nieprawidłowości zagrażające zdrowiu lub życiu ludzi, zostały unieruchomione.

Spośród wszystkich zakładów żywienia zbiorowego typu otwartego 8 zakwalifikowano do zakładów niskiego ryzyka, 51 do średniego ryzyka oraz 15 do wysokiego ryzyka.

Skontrolowano 57 zakładów żywienia zbiorowego otwartego, w których przeprowadzono 119 kontroli i rekontroli, w tym 4 kontrole interwencyjne.

Ponadto skontrolowano 24 zakłady małej gastronomii podczas trwania imprez „SlotArt Festival”, „Dni Wołowa”, „Dni Brzegu Dolnego” „Poznaj Lubiąża tajemnice od strychu po piwnice”.

W 2023 roku w zakładach tych nie pobierano do badań próbek żywności.

Wydane decyzje administracyjne			Nałożone mandaty	
Ogółem	w tym unieruchomienia/ przerwania działalności całego lub części zakładu	w tym zakazu wprowadzenia produktu do obrotu	Razem	Na kwotę (zł)
37	3	0	16	5200

3.2. Zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego

Do grupy zakładów żywienia zbiorowego typu zamkniętego na terenie powiatu wołowskiego należą:

- bloki żywienia w szpitalach,
- bloki żywienia w domach opieki społecznej,
- stołówki w żłobkach,
- stołówki szkolne,
- stołówki na koloniach/ półkoloniach/ obozach/ zimowiskach
- stołówki w przedszkolach,
- stołówki w domach dziecka i młodzieży,
- stołówki w zakładach specjalnych i wychowawczych,
- inne zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego.

W zakładach tej grupy wdrożono instrukcje Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP) i Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) oraz system HACCP lub procedury oparte na zasadach systemu HACCP. W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości technicznych lub dotyczących systemów jakości, na przedsiębiorców nałożono decyzjami obowiązki usunięcia tych uchybień. Spośród wszystkich zakładów żywienia zbiorowego typu zamkniętego 48 zakwalifikowano do kategorii średniego ryzyka oraz 9 do wysokiego ryzyka.

W 2023 roku skontrolowano wszystkie zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego, w których przeprowadzono 85 kontroli i rekontroli, w tym 5 kontroli interwencyjnych.

W 2023 roku w zakładach tych nie pobierano do badań próbek żywności.

Wydane decyzje administracyjne			Nałożone mandaty	
Ogółem	w tym unieruchomienia/ przerwania działalności całego lub części zakładu	w tym zakazu wprowadzenia produktu do obrotu	Razem	Na kwotę (zł)
20	0	0	0	0

3.3 Zakład usług cateringowych

Zakład ten zakwalifikowany został do zakładów wysokiego ryzyka. W 2023 roku został skontrolowany i zatwierdzony.

4. Zakłady obrotu i produkcji materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Wszystkie zakłady z tej grupy zakwalifikowano do kategorii niskiego ryzyka.

W 2023 roku skontrolowano 2 zakłady, przeprowadzono 2 kontrole, w tym 1 kontrolę interwencyjną.

W 2023 roku w zakładach obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością pobrano 3 próbki, z których żadna nie została zdyskwalifikowana.

5. System Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach – RASFF

W ramach otrzymywanych powiadomień nadzorowano wycofywanie kwestionowanej żywności oraz materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością zgodnie z procedurą systemu RASFF i przeprowadzono 26 kontroli sanitarnych.

W 2023 roku pobrano do badań w kierunku mikrobiologicznym 5 próbek produktu pn. „, Filet z piersi kurczaka, świeży. Klasa A”. W wyniku przeprowadzonych badań stwierdzono , że w 4 próbkach wykryto obecność Salmonella spp. w 25g, w związku z czym produkt został umieszczony w systemie RASFF.

Państwowy Powiatowy
Inspektor Sanitarny w Wołowie
Jolanta Konik
z up. mgr inż. Jolanta Konik
Kierownik Oddziału Nadzoru Terenowego