

## Nadzór nad bezpieczeństwem żywności i żywienia



W 2020 roku Państwowa Inspekcja Sanitarna województwa podkarpackiego kontynuowała nadzór sanitarny nad obiektami związanymi bezpośrednio z działalnością żywnościowo-żywnościową, w tym w zakresie produkcji i obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością. Prowadzony był m. in. nadzór w zakresie: żywienia w szpitalach, żywienia w jednostkach systemu oświaty, obrotu grzybami, produkcją pierwotną oraz rolniczym handlem detalicznym.

W okresie wycieczki letniego wzmożonym nadzorem objęto zakłady żywienia zbiorowego otwartego.

W nadzorowanych zakładach żywności, żywienia oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością przeprowadzono 8145 kontroli sanitarnych, w tym 1237 interwencyjnych. Wydano 1987 decyzji administracyjnych, w tym 11 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. Wydanych zostało 70 decyzji zakazujących wprowadzanie środka spożywczego do obrotu ze względu na nieprawidłową jakość. W ramach działalności represyjnej nakładano grzywny w drodze mandatów karnych. W 2020 r. nałożono 588 mandatów karnych.

Do prokuratury skierowano 1 zawiadomienie. Do Podkarpackiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego wpłynęło 11 wniosków od państwowych powiatowych inspektorów sanitarnych dot. ujawnienia w nadzorowanych podmiotach przesłanek uprawniających do nałożenia kar pieniężnych.

### Ocena żywienia pacjentów szpitali

Obowiązek zapewnienia wyżywienia zgodnie z potrzebami w jednostkach organizacyjnych w systemie opieki zdrowotnej, bez względu na zakres leczenia, wynika wprost z przepisów ustawy z dnia 27.08.2004 r. o świadczeniach opieki zdrowotnej finansowanych ze środków publicznych (Dz. U. z 2020 r., poz. 1398 ze zm.). Wyżywienie mieści się w zakresie pojęcia świadczenia opieki zdrowotnej udzielanego w podmiotach leczniczych wykonującego świadczenia w trybie stacjonarnym i całodobowym. Ustawa z dnia 15 kwietnia 2011 r. o działalności leczniczej (Dz. U. z 2020 r., poz. 295 ze zm.) stanowi, że świadczenia udzielane w szpitalach należą do świadczeń stacjonarnych i całodobowych.

W roku 2020 w rejestrach zakładów prowadzonych przez Państwową Inspekcję Sanitarną województwa podkarpackiego, figurowało 48 bloków żywienia w szpitalach i 9 kuchенок mlecznych, z czego w 18 szpitalach żywienie było zorganizowane w formie usług cateringowych.

Zakres kontroli kompleksowych obejmował teoretyczną ocenę jakościową jadłospisów dziennych w okresie dekady, w zakresie organizacji żywienia, w tym uwzględnienia w planowaniu wyżywienia zalecanych norm żywienia i zasad żywienia, według Wytycznych Głównego Inspektora Sanitarnego „Program oceny stanu żywienia pacjentów w szpitalach i zakładach opieki zdrowotnej na podstawie jadłospisów/posiłków”.

W 2020 r. w 3 szpitalach skontrolowano jakość wyżywienia, w tym w 2 dokonano oceny metodą teoretyczną, a w jednym szpitalu dokonano oceny metodą laboratoryjną. W wyniku oceny stwierdzono, iż wartości odżywcze posiłków są zawyżone w stosunku do uzyskanych wyników badań wartości odżywczych posiłków.



Wśród pracowników szpitala odpowiedzialnych za wyżywienia stwierdzono niewystarczającą znajomość programu komputerowego służącego do obliczeń wartości odżywczych posiłków. Ponadto nie był prowadzony monitoring wydawanych posiłków na poszczególnych oddziałach wg gramatury zawartej w jadłospisach, a przyjmowane produkty spożywcze używane do żywienia pacjentów nie spełniały wymagań Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia (SIWZ).

### Ocena jakości posiłków szkolnych

Ocena jakości posiłków szkolnych została przeprowadzona w 2020 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).

Żywienie dzieci i młodzieży w stołówkach znajdujących się w jednostkach systemu oświaty na terenie województwa podkarpackiego prowadzone jest w formie samodzielnej produkcji posiłków przez jednostkę systemu oświaty lub w formie cateringowej - produkcja posiłków przez firmę zewnętrzną. Tylko w dwóch powiatach we wszystkich jednostkach systemu oświaty, będących pod nadzorem państwowego powiatowego inspektora sanitarnego zapewniono żywienie przez placówkę macierzystą. Obserwuje się zwykłą tendencję prowadzenia żywienia dzieci i młodzieży w szkołach w formie „cateringowej”. Zauważono, iż firmy cateringowe często nie zatrudniają osób posiadających dostateczną wiedzę w zakresie żywienia dzieci i młodzieży, natomiast osoby pracujące w kuchniach szkolnych z reguły legitymują się długoletnim stażem, znają zasady racjonalnego żywienia, co ma praktyczne przełożenie na prawidłowy dobór środków spożywczych z poszczególnych grup do wyprodukowania posiłków.

W wielu stołówkach szkolnych serwuje się jeden posiłek, składający się tylko z jednego dania podawanego na gorąco w postaci zupy lub drugiego dania, naprzemiennie w ciągu tygodnia, i nie jest to posiłek kwalifikowany jako obiad. Taka forma żywienia ma miejsce zarówno w żywieniu prowadzonym przez podmioty, jak i prowadzonym przez firmy cateringowe. Część stołówek szkolnych serwuje obiady dwudaniowe (zupa i II danie), a często także deser



głównie w postaci owoców. W przedszkolach serwowane są trzy lub cztery posiłki - śniadanie, obiad ( I i II danie) i podwieczorek lub - śniadanie, II śniadanie, obiad (I i II danie) i podwieczorek . Obiektów, które serwują posiłki w ramach całodziennego wyżywienia od poniedziałku do piątku, jest na terenie Podkarpacia niewiele. Posiłki przygotowywane są w danym dniu. Nie praktykuje się pozostawiania potraw na dzień następny. Posiłki były urozmaicone, zawierały składniki z różnych grup środków spożywczych i wydawane były w stałych godzinach. W oparciu o wyniki prowadzonych kontroli można stwierdzić, że w żywieniu dzieci i młodzieży uczęszczających do jednostek systemu oświaty na terenie województwa podkarpackiego zapewnia podaż niezbędnych składników odżywczych warunkujących utrzymanie zdrowia i prawidłowy rozwój fizyczny oraz umysłowy dzieci i młodzieży.



### Obrót grzybami dzikorosnącymi.

Podobnie jak w latach ubiegłych w powiatowych stacjach sanitarno-epidemiologicznych województwa podkarpackiego i Wojewódzkiej Stacji Sanitarnej - Epidemiologicznej w Rzeszowie pracownicy posiadający uprawnienia klasyfikatorów grzybów, prowadzili konsultacje w zakresie gatunkowej oceny przydatności do spożycia zebranych grzybów surowych dzikorosnących.

W 2020 r. oceniano głównie grzyby jadalne dopuszczone do obrotu handlowego – borowik szlachetny, czubajka kania, pieczarka, maślak, podgrzybki i inne. Zidentyfikowano



ównież grzyby jadalne niedopuszczone do obrotu handlowego - borowik ceglastopory, niejadalne - goryczak żółciowy, borowik żółtopory.

Wojewódzka Stacja Sanitarnej - Epidemiologicznej w Rzeszowie, ze względu na sytuację epidemiologiczną nie podejmowała w 2020 r. akcji edukacyjnych mających na celu zapobieganie zatruciom grzybami. W 2020 r. w województwie podkarpackim nie stwierdzono przypadków zatrucia grzybami trującymi.

### Produkcja pierwotna

Rolnicy prowadzący działalność w zakresie produkcji pierwotnej, oznaczającej uprawę roślin lub chów i hodowlę zwierząt w celu pozyskania tzw. produktów pierwotnych oraz łowiectwo, rybołówstwo i zbieranie runa leśnego, podlegają obowiązkowi rejestracji w Państwowej Inspekcji Sanitarnej. 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.



Nadzór prowadzony przez Państwową Inspekcję Sanitarną nad gospodarstwami działającymi na rynku spożywczym prowadzącymi produkcję pierwotną roślinną, obejmuje, poza obowiązkiem rejestracji, działalności, przestrzegania zasad higieny, poświadczenia stanu zdrowia personelu i jakości używanej wody, proporcjonalnego do zagrożeń i skali dokumentowania produkcji. Produkcja pierwotna obejmuje działalność na poziomie gospodarstw lub na podobnym poziomie 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 współpracy 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 kompleksowe kontrole gospodarstw rolnych produkujących na terenie Podkarpacia owoce miękkie, jabłka, warzywa liściaste ( sałata, szpinak, rukola ), pomidory, ogórki, kiełki, zboża

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.

Zdyskwalifikowano 3 z 51 zbadanych próbek ze względu na wykrycie stosowania środków ochrony roślin dopuszczonych do stosowania, lecz niezalecanych do tej uprawy oraz wykryto chloropiryfos – substancję niezalecaną i niedozwoloną do stosowania. Insektycydy zawierające chloropiryfos oraz chloropiryfos metylowy mogły być w handlu do 01.04.2020 r., natomiast ostateczny termin stosowania upłynął w dniu 16.04.2020 r.

### Rolniczy Handel Detaliczny

Po wejściu w życie ustawy z dnia 16 listopada 2016 r. o zmianie niektórych ustaw w celu ułatwienia sprzedaży żywności przez rolników, w 2020 roku zainteresowanie rolników województwa podkarpackiego w zakresie prowadzenia produkcji i sprzedaży produktów pochodzenia roślinnego, było niewielkie, jednakże liczba zarejestrowanych gospodarstw wzrosła w porównaniu do lat ubiegłych.



W województwie podkarpackim, zgodnie ze stanem na dzień 31.12.2020 r., zarejestrowanych było 109 podmiotów prowadzących rolniczy handel detaliczny. Podmioty zarejestrowane prowadzą działalność głównie w zakresie sprzedaży wyprodukowanych owoców i warzyw, ale także w zakresie wypieku pieczywa, produkcji soków, powideł, octu, suszonych ziół, produkcji mąki, kaszy, przetworów z owoców i warzyw, produkcja olejów

**WzmóŜony nadzór nad zakładami żywienia zbiorowego otwartego w sezonie letnim**

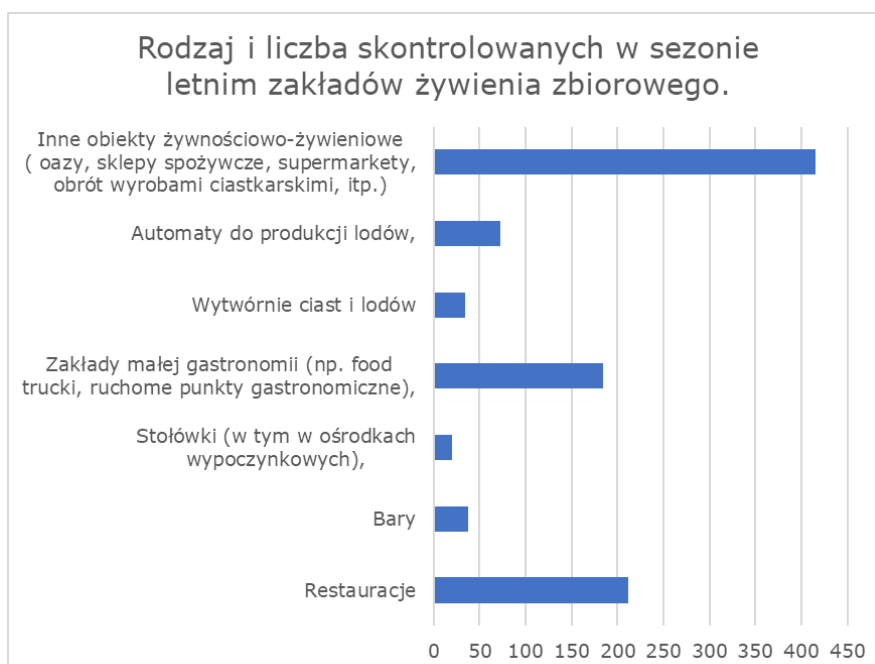
W ramach wzmóŜonego nadzoru sanitarnego w okresie wycieczki letniego Państwa Inspekcja Sanitarna na terenie województwa podkarpackiego przeprowadziła kontrole sanitarne 975 obiektów żywnościowo-żywnościowych, szczególnie w zakładach żywienia zbiorowego, wytwórniach lodów i ciast, automatach do produkcji lodów, obiektach zlokalizowanych w miejscowościach turystycznych i przy trasach turystycznych, obiektach w miejscach zgromadzeń lub masowego przemieszczania się ludności w zakresie warunków zapewniających bezpieczeństwo żywności i żywienia. W trakcie kontroli sprawdzano również przestrzeganie obostrzeń ograniczających rozprzestrzenianie się koronawirusa.



Kontrole sanitarne przeprowadzono w dni robocze oraz w dni ustawowo wolne od pracy w godzinach roboczych oraz w godzinach popołudniowych.

Skontrolowano:

- 212 restauracji,
- 37 barów,
- 20 stołówek (w tym w ośrodkach wypoczynkowych),
- 184 zakłady małej gastronomii (np. food trucki, ruchome punkty gastronomiczne),
- 34 wytwórnie ciast i lodów,
- 73 automaty do produkcji lodów,
- 415 innych obiektów żywnościowo-żywnościowych (oaza, sklepy spożywcze, supermarkety, obrót wyrobami ciastkarskimi, stoiska spożywcze na imprezie artystycznej)



Ii plenerowej, domy weselne, stoiska na placu targowym, obóz harcerski, agroturystyka, kawiarnie, punkty sprzedaży żywności, np. lodów gałkowanych, stoiska ze sprzedażą serów regionalnych, środek transportu do przewozu żywności).

Kontrole sanitarne skupiły się między innymi na sprawdzeniu: warunków higieniczno – sanitarnych, stanu technicznego wyposażenia, zaopatrzenia w wodę, dokumentacji potwierdzającej szkolenie personelu pracującego z żywnością w sprawach higieny żywności, przydatności środków spożywczych do spożycia, pochodzenia produktów ( np. mięsa z dziczyzny, grzybów, ryb ), przechowywania żywności w warunkach chłodniczych, postępowania ze użytym tłuszczem smażalniczym, dokumentacji o stanie zdrowia osób pracujących w styczności z żywnością, informowania klientów o alergenach i substancjach powodujących reakcje nietolerancji znajdujących się w oferowanej do sprzedaży żywności, praktycznego utrzymywania instrukcji dobrej praktyki higienicznej i dobrej praktyki higienicznej, w tym procedur opartych na zasadach systemu HACCP.



- W obiektach, w których ujawniono nieprawidłowości stwierdzano m. in. niżej wymienione uchybienia:
- wprowadzanie do obrotu środków spożywczych po terminie przydatności do spożycia i podacie minimalnej trwałości,
- nieprzestrzeganie segregacji asortymentowej środków spożywczych w urządzeniach chłodniczych,

- brak utrzymanych procedur opartych na zasadach systemu HACCP, GHP, GMP i ich realizacji,
  - brak prowadzonych zapisów z pomiaru temperatury w urządzeniach chłodniczych,
  - brak udokumentowanej jakości wody wykorzystywanej w zakładzie,
  - brak odzieży ochronnej lub brudna odzież ochronna personelu,
  - brak działań korygujących przy stwierdzonych niezgodnościach,
  - brak porządku w pomieszczeniach zakładu,
  - nie okazano do wglądu orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno – epidemiologicznych osób pracujących w styczności z żywnością,
  - personel nie posiadał osłony na usta i nos podczas obsługi klienta,
  - nieprawidłowe przechowywanie żywności nietrwałej mikrobiologicznie,
  - niewłaściwy stan sanitarno-techniczny pomieszczeń zakładu,
  - nieprawidłowe przechowywanie naczyń wielokrotnego użytku,
  - w użyciu naczynia stołowe z ubytkami,
  - niewłaściwy stan techniczny urządzeń chłodniczych oraz wyposażenia,
  - brak udokumentowanych szkoleń personelu zakładu z zakresu higieny,
  - brak zabezpieczenia przed zanieczyszczeniem potraw gotowych do spożycia,
  - brak wyników badań laboratoryjnych potwierdzających właściwą jakość zdrowotną serwowanych potraw (niezgodność z wymaganiami rozporządzenia Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych),
  - brak ekranów zatrzymujących owady w oknach otwieranych,
  - brak bieżącej ciepłej i zimnej wody w obiekcie,
  - nie okazano do wglądu dokumentu potwierdzającego odbiór użytego tłuszczu smażalniczego,
  - niewłaściwe postępowanie z odpadami komunalnymi,
  - brak do wglądu decyzji zatwierdzającej zakład.
- W zakładach, w których stwierdzono zły stan sanitarno-porządkowy lub inne nieprawidłowości 71 osób winnych

stwierdzonych zaniedbań ukarano grzywną w drodze mandatu karnego. Wydano 60 decyzji administracyjnych nakazujących usunięcie usterek technicznych. Wydane nakazy były na bieżąco i w terminie usuwane.

**Działania przeciwepidemiczne mające na celu zapobieżenie szczyrzeniu się zakażenia wirusem SARS-CoV2**

Na szczeblu wojewódzkim Państwowa Inspekcja Sanitarna z terenu Podkarpacia nawiązała współpracę z Wojewódzkim Inspektoratem Weterynarii oraz Policją celem przeprowadzenia wspólnych kontroli w zakładach produkujących żywność pochodzenia zwierzęcego ( zakłady mięsne, masarnie ) znajdujących się pod bieżącym nadzorem Inspekcji Weterynaryjnej w aspekcie przestrzegania przez producentów wymogów przeciwepidemicznych, obowiązującego wówczas rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 7 sierpnia 2020 r. w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii ( Dz. U. z 2020 r. poz. 1356 z późn. zm.) oraz „Procedury postępowania w zakładach przemysłowych na wypadek potwierdzenia lub podejrzenia zakażenia wirusem SARS-CoV2”.

Podkarpacki Państwowy Wojewódzki Lekarz Weterynarii po dokonaniu oceny ryzyka, wytypował do wspólnych kontroli 9 zakładów w 5 powiatach, które w jego ocenie:

- są zakładami o dużym potencjale produkcyjnym i eksportowym, gdzie zatrudnionych jest wielu pracowników,
- proces produkcji wskazuje na niemożność utrzymania dystansu 1,5 m pomiędzy stanowiskami pracy,
- środowisko pracy jest mokre, wilgotne, panują niskie temperatury.

Państwowa Inspekcja Sanitarna województwa podkarpackiego w toku tych kontroli pełniła wiodącą rolę weryfikując, czy zakłady mają wdrożone procedury postępowania w przypadku

stwierdzenia zachorowania na koronawirusa wśród pracowników.

Wspólne kontrole Państwowej Inspekcji Sanitarnej, Inspekcji Weterynaryjnej oraz Policji w aspekcie przeciwepidemicznym, w oparciu o obowiązujące na tamten czas rozporządzenie, miały również przybliżyć przedsiębiorcom tok postępowania na wypadek potwierdzenia lub podejrzenia zakażenia SARS-CoV-2 wśród personelu. Działania zostały zawarte w „Procedurze postępowania w zakładach przemysłowych na wypadek potwierdzenia lub podejrzenia zakażenia SARS-CoV-2 u pracowników zakładu produkcyjnego branży spożywczej, a także pracowników wykonujących pracę w obiektach logistycznych”.

W toku podejmowanych czynności kontrolnych weryfikowano w zakładach produkujących żywność pochodzenia zwierzęcego następujące zapisy wyżej przywołanej regulacji prawnej:

- § 9 ust. 3 pkt 3 lit. a - zapewnienie pracownikom rękawiczek jednorazowych lub środków do dezynfekcji rąk;
  - § 9 ust. 3 pkt 3 lit. b - zapewnienie odstępu co najmniej 1,5 m między stanowiskami pracy;
  - § 9 ust. 3 pkt 3 lit. b - jeśli nie ma odstępu 1,5 m między stanowiskami pracy - zapewnienie pracownikom środków ochrony osobistej związanych ze zwalczaniem epidemii i ich stosowanie;
  - § 24 ust. 1 i ust. 3 pkt 4 - zasłanianie ust i nosa przy pomocy odzieży, lub jej części, maski, maseczki, przyłbicy przez obsługę (np. logistyk, dyżurny, ochroniarz) mającą kontakt z klientem;
  - § 24 ust. 1 - zasłanianie ust i nosa przy pomocy odzieży lub jej części, maski, maseczki, przyłbicy przez klientów czy osoby z zewnątrz.
- Podczas kontroli nie stwierdzono uchybień w zakresie stosowania obowiązujących przepisów i procedur.

## Podsumowanie

1. Dzięki sukcesywnie wdrażanym przez przedsiębiorców systemom zapewnienia jakości od lat systematycznie poprawia się w województwie podkarpackim stan sanitarny zakładów produkcji i obrotu żywnością.

2. W 2020 r. kontynuowano sprawdzanie jakości wyżywienia w szpitalach, stosując metodę teoretyczną i laboratoryjną. Stwierdzono, iż wartości odżywcze posiłków, nadal są zawyżone w stosunku do uzyskanych wyników badań wartości odżywczych posiłków.

3. Pod nadzorem Państwowej Inspekcji Sanitarnej na Podkarpaciu znajdowało się ogółem 21 837 zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu środki spożywcze, 63 zakłady

produkujące materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością, 204 miejsca obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością oraz 151 obiektów produkcji, konfekcjonowania i obrotu kosmetykami.

4. W porównaniu do roku 2019 liczba zakładów w 2020 r. uległa zwiększeniu o 4%.

5. We wszystkich obiektach objętych nadzorem przeprowadzono 8 145 kontroli sanitarnych, w tym 1 237 kontroli interwencyjnych.

6. Stwierdzono, 112 obiektów niezgodnych z wymaganiami, co stanowi 1,85% obiektów skontrolowanych. Stwierdzane uchybienia natury sanitarno-higienicznej nie rzutowały na bezpieczeństwo zdrowotne mieszkańców Podkarpacia.

