

4. Stan sanitarny obiektów żywnościowo-żywnieniowych

W 2008 roku w ewidencji znajdowało się 530 zakładów zajmujących się produkcją żywności, dystrybucją i obrotem środkami spożywczymi. W porównaniu do roku 2007 zaobserwowano nieznaczny wzrost ogólnej liczby zakładów tj. o szesnaście (3.2%).

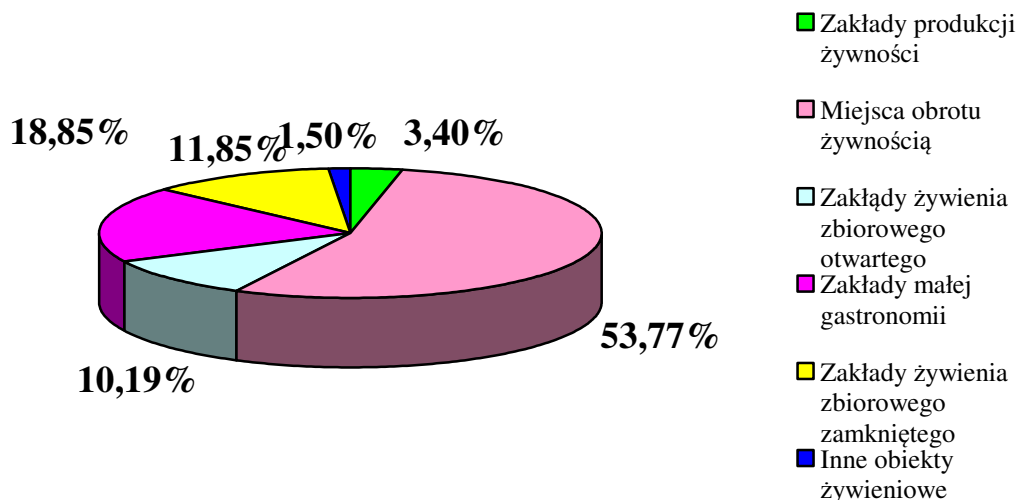
Największy wzrost nastąpił w zakładach małej gastronomii, których liczba wzrosła o 8 zakładów oraz nieznaczny wzrost podmiotów prowadzących zakłady żywienia zbiorowego otwartego o 5 oraz w miejscach obrotu żywnością o 3 zakłady.

		Rok 2007	Rok 2008	Przyrost /zmniejszenie	%
	Zakłady ogółem (bez środków transportu)	514	530	+16	+3,2%
1.	Zakłady produkcji żywności (piekarnie, ciastkarnie, wytwórnie lodów i automaty do lodów)	18	18	0	Bez zmian
2.	Zakłady obrotu żywnością (sklepy, kioski, hurtownie, kioski spożywcze i inne)	282	285	+3	+1,05%
3.	Zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego	49	54	+5	+9,26%
4.	Zakłady małej gastronomii (smażalnie, fast-food, pijalnie piwa)	92	100	+8	+8,00%
5.	Zakłady żywienia zbiorowego zamknięte (stołówki w domach wczasowych, bloki żywienia w szpitalach i domach opieki społecznej, stołówki szkolne przedszkolne w domach dziecka, internatach),	64	65	+1	+1,54%
6.	Miejsca obrotu przedmiotami użytku i kosmetyków	9	8	-1	-12,50%
7.	Środki transportu żywnością (nie prowadzi się stałej ewidencji)	Skontrolowano 21	Skontrolowano 6	-	-

W strukturze nadzorowanych zakładów żywnościowo-żywnieniowych na terenie powiatu świebodzińskiego przeważającą ilość stanowią małe zakłady, prowadzone przez jednoosobowe lub kilkuosobowe podmioty gospodarcze. Około **3,40%** wszystkich obiektów to zakłady produkcji żywności, większość tj. około **53,77%** to miejsca obrotu żywnością, zakłady żywienia zbiorowego otwartego stanowią około **10,19%** wszystkich obiektów, natomiast **18,87%** to zakłady małej gastronomii, zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego to **11,85%**. Najmniejszy odsetek stanowią miejsca obrotu przedmiotami użytku i kosmetyków bo **1,50%**.

Higiena Żywności, Żywnienia i Przedmiotów Użytku

Struktura nadzorowanych zakładów żywnościowo-żywnieniowych na terenie powiatu świębodzińskiego



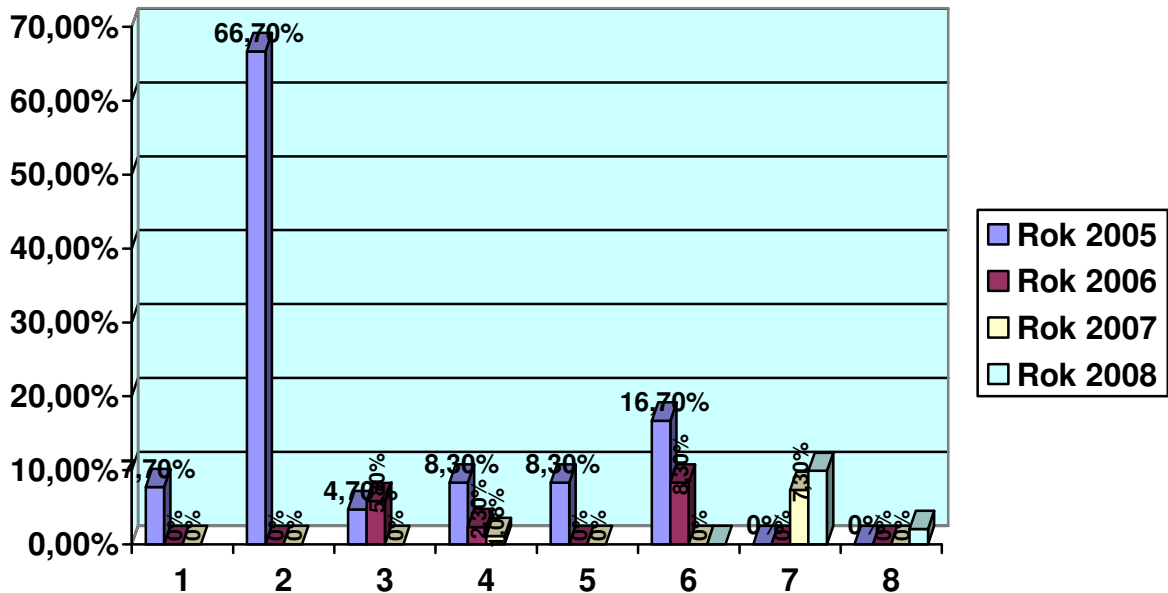
W 2008 roku przeprowadzono w sumie 602 kontrole sanitarne, w tym liczba obiektów skontrolowanych wyniosła 333.

Dokonując oceny stanu sanitarnego zakładów na podstawie arkuszy, stwierdzono niezgodności z wymaganiami sanitarno-higienicznymi w 5 przypadkach na 184 ocenionych,

co stanowi ogółem ok. 2,72% ocenionych zakładów (w roku 2007 wskaźnik ten wynosił 2,92%).

Lp./ Legenda wykresu	Rodzaj obiektu	2005 rok procent niezgodnych	2006 rok procent niezgodnych	2007 rok procent niezgodnych	2008 rok procent niezgodnych
1	Piekarnie	7,7%	0 %	0 %	0,5%
2	Ciastkarnie	66,7%	0%	0%	0%
3	Sklepy	4,7%	5,8%	0%	1,6%
4	Punkty Małej Gastronomii	8,3%	2,3%	1,08%	0,5%
5	Stołówki szkolne	8,3%	0%	0%	0%
6	Stołówki w przedszkolach	8,3%	0%	0%	0%
7	Hurtownie	0%	7,69%	9,9%	0%
8	Zakłady żywienia zbiorowego otwartego	0%	0%	2,04%	0,5%

Stan sanitarny obiektów żywnościowo-żywnieniowych w latach 2005-2008



Podsumowując wyniki zebranych ocen można stwierdzić, że stan sanitarny obiektów żywnościowo-żywnieniowych na przestrzeni lat 2005 – 2008 uległ poprawie. Znaczną poprawę warunków sanitarnych uzyskano w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego (stołówkach szkolnych i przedszkolnych) oraz hurtowniach, natomiast niewielkie pogorszenie zauważa się w sklepach i zakładach żywienia zbiorowego otwartego i punktach małej gastronomii.

W wyniku przeprowadzonych kontroli sanitarnych nałożono 54 mandaty karne na kwotę 11.300,00 złotych, które dotyczyły stwierdzonych nieprawidłowości w zakresie:

- niezachowania prawidłowej higieny produkcji i obrotu środkami spożywczymi;
- wprowadzania do obrotu środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia;
- nieprawidłowe magazynowanie, przetrzymywanie i ekspozycja środków spożywczych.

Wydano 56 decyzji administracyjnych nakazujących poprawę warunków higieniczno-sanitarnych, przy produkcji oraz obrocie środków spożywczych. Najczęściej występujące nieprawidłowości sanitarno-techniczne, których usunięcie nakazywał Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świębodziźnie to:

- zły stan techniczny pomieszczeń (powierzchni ścian, sufitów, podłóg, okien, drzwi);
- zły stan techniczny powierzchni wyposażenia i sprzętu szczególnie stykającego się z żywnością;
- nieprawidłowe warunki przetrzymywania, magazynowania, porcjowania i rozważania środków spożywczych;

Higiena Żywności, Żywnienia i Przedmiotów Użytku

- nieprawidłowe zabezpieczenie obiektu przed szkodnikami lub brak procedur w tym zakresie;
- brak opracowania lub wdrożenia procedur zgodnych z zasadami systemu HACCP.

W 2008 roku Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny wydał 89 decyzji zatwierdzających i potwierdzających spełnienie warunków higieniczno-sanitarnych, przy produkcji, dystrybucji oraz wprowadzaniu do obrotu środków spożywczych.

W związku z harmonogramem zamierzeń przyjętym na rok 2008 wzmocniono nadzór między innymi nad zakładami produkcyjnymi, zakładami żywienia zbiorowego zamkniętego, hurtowniami, marketami oraz miejscami obrotu suplementami diety.

Do priorytetowych zadań w roku 2008 należała realizacja planu pobierania próbek żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, który został zrealizowany w całości.

Do badań laboratoryjnych w kierunku mikrobiologii i fizykochemii w ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu pobrano ogółem 115 próbek środków spożywczych i przedmiotów użytku, z czego 1 próbka została zakwestionowana. 114 próbek zostało zbadanych przez akredytowane laboratorium Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Gorzowie Wlkp., a 1 przekazano do badań laboratoryjnych w Państwowym Zakładzie Higieny w Warszawie w ramach monitoringu w kierunku zawartości furanu.

Zakłady produkcji żywności



Wytwórnia lodów

W nadzorze znajduje się 1 Wytwórnia Lodów, która uruchamiana jest w sezonie letnim. Produkcja lodów odbywa się na potrzeby własnych (firmowych) punktów sprzedaży lodów. Przeprowadzona w 2008 roku kontrola sanitarna wykazała nieprawidłowości, które dot. rozplanowania pomieszczeń w zakładzie i warunków do przebiegania się przez personel oraz brak do wglądu opracowania instrukcji dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej i opracowania procedur zgodnych z zasadami systemu HACCP. W związku ze stwierdzonymi w/w uchybieniami, została wydana decyzja nakazująca wykonanie ich do czasu rozpoczęcia produkcji w sezonie 2009 r. Ogólna ocena stanu sanitarnego zakładu produkcji żywności, której dokonano na podstawie arkusza, została oceniona jako - zgodny z wymaganiami.



Punkty sprzedaży lodów

W rejestrze zakładów w 2008 roku znajdowało się 6 punktów sprzedaży lodów z automatu i w porównaniu do roku 2007 ilość wzrosła 1 punkt. Skontrolowano 6 zakładów,

a w jednym stwierdzono zawieszenie działalności na wniosek podmiotu zakład został wyrejestrowany. W sumie przeprowadzono 6 kontroli sanitarnych w tych zakładach tj.:

- 2 kontrole sanitarne dokonano na wniosek podmiotów w celu zatwierdzenia oraz wpis do rejestru zakładów. Przeprowadzone kontrole wykazały, że punkty te spełniają

Higiena Żywności, Żywnienia i Przedmiotów Użytku

wymagania konieczne do zapewnienia higieny przy produkcji i wprowadzaniu do obrotu żywności. Wobec powyższego otrzymały decyzję wyrażającą zgodę PPIS w zakresie produkcji

i sprzedaży lodów z automatu;

- 2 kontrole tematyczne przeprowadzono w zakresie oceny zgodności z wymaganiami zdrowotnymi żywności produkowanej i wprowadzanej do obrotu w aspekcie urzędowej kontroli żywności. Łącznie z tych punktów pobrano do badań laboratoryjnych 2 próbki lodów z automatu, z których żadnej nie zakwestionowano;

- 1 kontrolę tematyczną przeprowadzono w punkcie sprzedaży lodów w zakresie oceny stanu sanitarnego obiektów zlokalizowanych na trasach i w miejscowościach turystycznych,

w wyniku, której nie stwierdzono nieprawidłowości sanitarno - higienicznych tego punktu.

Nie oceniano tych zakładów według arkusza oceny stanu sanitarnego. We wszystkich skontrolowanych punktach wdrożono zasady GHP i HACCP stosownie do zakresu prowadzonej działalności.

Wszystkie spełniają wymagania higieniczno-sanitarne dla tego typu zakładów.



Piekarnie

W 2008 roku ilość piekarni znajdujących się w ewidencji zakładów nie zmieniła się w stosunku do roku poprzedniego i wyniosła 10, w tym 1 podmiot zgłosił zakończenie działalności wnosząc wniosek o wykreślenie z rejestru zakładów. Skontrolowano 8 zakładów,

6 sklasyfikowano zgodnie z arkuszem oceny dla zakładów.

Łącznie w tych zakładach przeprowadzono 23 kontrole sanitarne i sprawdzające, w tym 2 interwencyjne. Nałożono 3 mandaty karne na kwotę 950,00 złotych za m.in. nie zachowanie prawidłowej higieny przechowywania środków spożywczych oraz nie zachowanie prawidłowych warunków sanitarno-higienicznych przy produkcji środków spożywczych w zakładzie. Wydano także 10 decyzji administracyjnych, w tym:

- 7 decyzji nakazujących usunięcie nieprawidłowości sanitarno-technicznych głównie powierzchni ścian, sufitów podłóg, powierzchni sprzętu produkcyjnego oraz zapewnienia procedur zgodnych z systemem HACCP;

- 3 decyzje nakazujące w terminie natychmiastowym przeprowadzenie zabiegów DDD w związku ze stwierdzeniem w tych zakładach obecności szkodników.

Opracowano, wdrożono i przestrzegano instrukcje dobrej praktyki higienicznej oraz częściowo instrukcje dobrej praktyki produkcyjnej w 63% zakładów, natomiast uznano,

że w 38 % tych zakładów system HACCP został wdrożony.

W 2008 roku nie pobrano z tych zakładów próbek pieczywa do badań laboratoryjnych oraz próbek sanitarnych zmiotek. Natomiast pobrano 3 próbki ciast do badań mikrobiologicznych w ramach urzędowej kontroli żywności, żadnej z nich nie zakwestionowano.

Najczęściej stwierdzane uchybienia to:

- zły stan sanitarno-techniczny wymagający poprawy - powierzchni podłóg, ścian, sufitów,
okien i drzwi;

Higiena Żywności, Żywnienia i Przedmiotów Użytku

- niedostateczne zabezpieczenie i sposobów postępowania w celu zapewnienia skutecznej ochrony zakładów przed szkodnikami;
- brak pełnej dokumentacji dotyczącej opracowania, wdrożenia i przestrzegania instrukcji dobrej praktyki higienicznej i dobrej praktyki produkcyjnej;
- nie przestrzeganie prawidłowych warunków sanitarnych przechowywania środków spożywczych oraz przy ich produkcji.



Ciastkarnie

W 2008 roku objęto nadzorem 3 ciastkarnie. Przeprowadzono w nich łącznie 5 kontroli sanitarnych, w tym 2 zakłady sklasyfikowano zgodnie z arkuszem przeznaczonym dla zakładów produkcyjnych i oceniono jako zgodne z wymaganiami.

Nałożono 1 mandat karny na kwotę 500,- złotych za nie dopełnienie obowiązku zapewnienia należytego stanu sanitarnego, zwłaszcza w zakresie utrzymania czystości i za nie przestrzeganie warunków sanitarnych przy produkcji środków spożywczych. Wydano 7 decyzji administracyjnych, nakazujących usunięcie nieprawidłowości sanitarno-technicznych dot. powierzchni wyposażenia i sprzętu produkcyjnego, zapewnienia prawidłowego układu funkcjonalnego pomieszczeń w zakładzie, tak aby rozdzielić czynności tzw. „czyste i brudne”, pozwalające na higieniczne przeprowadzanie wszelkich działań oraz zapewnienia stosownych do charakteru prowadzonej działalności procedur zgodnych z systemem HACCP, a także szkoleń dla personelu pracującego z żywnością w sprawach higieny żywności. Oba zakłady oceniono zgodnie z arkuszem dla zakładu produkcyjnego jako zgodne z wymaganiami.

Do najczęściej stwierdzanych uchybień należały:

- niedostateczne opracowanie, wdrożenie i utrzymanie systemu HACCP.

W obiektach znajdują się opracowania Instrukcji Dobrej Praktyki Higienicznej i Produkcyjnej. Prowadzone są rejestry m.in. dotyczące dezynfekcji jaj, kontroli temperatur przechowywania środków spożywczych, mycia i dezynfekcji, wycofywania środków spożywczych złej jakości zdrowotnej, dostawców składników i artykułów i badań lekarskich.

W zakresie systemu HACCP wyznaczono osoby odpowiedzialne za jego wdrażanie, zakupiono stosowne poradniki na podstawie których rozpoczęto jego wdrażanie i opracowanie dokumentacji tj. stałej procedury lub procedur na podstawie zasad HACCP, stosownie do zakresu i charakteru prowadzonej działalności w tych zakładach.

Zakłady obrotu żywnością



Sklepy spożywcze



Higiena Żywności, Żywnienia i Przedmiotów Użytku

W 2008 roku znajdowały się w ewidencji 232 sklepy, w tym 7 marketów. Skontrolowano 127 zakłady, a zostało ocenionych na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego 103. Przeprowadzono w nich w sumie 249 kontroli i kontroli sprawdzających. W sumie w tych zakładach dokonano 24 kontroli interwencyjnych, w tym 13 w marketach i 1 w kiosku spożywczym.

Kontrole interwencyjne wnoszone przez osoby skarżące, najczęściej dotyczyły nie przestrzegania prawidłowych warunków sanitarno-higienicznych w obrocie środkami spożywczymi i sprzedaży żywności niewłaściwej jakości zdrowotnej. W w/w zakresie przeprowadzono 12 kontroli interwencyjnych, z których po rozpatrzeniu 7 uznano jako zasadne.

Wydano 14 decyzji administracyjnych w tym:

- 12 decyzji nakazujących usunięcie nieprawidłowości sanitarno-technicznych;
- 2 decyzje nakazujące w terminie natychmiastowym
 - 1) przeprowadzenia zabiegów DDD w związku ze stwierdzeniem obecności szkodników,
 - 2) przeprowadzenia zabiegów dezynfekcyjnych ze względu na zakwestionowanie jakości zdrowotnej pobranej z obrotu 1 próbki ciasta (obecność *Bacillus cereus*), która mogła być powodem zanieczyszczenia powierzchni wyposażenia i sprzętu używanego w tym sklepie.

Do badań laboratoryjnych w ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu pobrano ogółem 89 próbek, z czego 1 próbkę uznano za środek spożywczy szkodliwy dla zdrowia z uwagi na zanieczyszczenie *Bacillus cereus*.

Nałożono 25 mandatów karnych na kwotę 5.000,- zł. w związku z nie przestrzeganiem warunków sanitarnych w obrocie środkami spożywczymi i wprowadzanie do obrotu środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia.

Dokonując oceny stanu sanitarnego zgodnie z arkuszem dla zakładu obrotu żywnością przeprowadzone kontrole wykazały najczęściej występujące nieprawidłowości dot.:

- nieodpowiedniego magazynowania oraz nie zachowania segregacji dla przechowywanej żywności;
- niewłaściwe procedury lub brak dokumentacji dotyczącej sposobów postępowania w celu zapewnienia skutecznej ochrony zakładu przed szkodnikami;
- brak wyposażenia kontrolno-sterującego (termometrów) w urządzeniach chłodniczych, w których przetrzymywane są mrożonki oraz brak dokonywanych zapisów dot. monitorowania temperatur w tych urządzeniach;
- stan techniczny, czystość i przestrzeń robocza wymagają poprawy w zakresie stanu technicznego pomieszczeń oraz wyposażenia w tym stykającego się z żywnością (np. urządzeń chłodniczych);
- brak wydzielonego miejsca do przechowywania sprzętu pomocniczego i środków używanych do mycia i dezynfekcji;
- brak opracowania lub niedostateczne wdrożenie i przestrzeganie instrukcji dobrej praktyki higienicznej;
- brak opracowania lub niedostateczne wdrożenie i utrzymanie systemu HACCP stosownie do zakresu i charakteru prowadzonej działalności.

Higiena Żywności, Żywnienia i Przedmiotów Użytku



Kioski spożywcze

W 2008 roku objęto nadzorem 20 kiosków, w tym 1 kiosk sprzedający mięso na targowisku. Przeprowadzono w sumie 7 kontroli sanitarnych. Dwa kioski oceniono zgodnie z arkuszem jako zgodne z wymaganiami. Nie nałożono mandatów karnych i decyzji administracyjnych.

Pobrano z kiosków, głównie zlokalizowanych na placu targowym, 3 próbki środków spożywczych w ramach urzędowej kontroli żywności (warzywa) i monitoringu (masło extra), żadnej nie zakwestionowano.

Przeprowadzono 1 kontrolę interwencyjną w kiosku na Placu Targowym, w związku z otrzymaną anonimową informacją, którą po rozpatrzeniu uznano jako niezasadną.



Magazyny hurtowe

W roku 2008 w ewidencji znajdowało się 11 hurtowni spożywczych, w tym 2 ogólnospożywcze, 2 warzywno-owocowe, 3 nabiałowe, 1 rybna, 1 mrożonek i 2 napojów.

Skontrolowano 11 hurtowni, przeprowadzając w nich 19 kontroli sanitarnych. W dziewięciu zakładach dokonano oceny stanu sanitarnego wg arkusza i wszystkie uzyskały ocenę – zgodne z wymaganiami. W wyniku przeprowadzonych kontroli sanitarnych nie nałożono mandatów karnych.

PPIS w Świębodzińsku wydał 1 decyzję administracyjną nakazującą poprawę stanu sanitarno-technicznego powierzchni ścian w hurtowni.

W 81 % hurtowni opracowano i wdrożono instrukcje dobrej praktyki higienicznej, w pozostałych stwierdzono niedostateczne wdrożenie i przestrzeganie GHP, natomiast dokumentacja z zakresu systemu HACCP została w tych obiektach wdrożona w 72%. W hurtowniach najczęściej dokonywane są zapisy w rejestrach dot.: monitorowania i warunków magazynowania środków spożywczych (temperatura, wilgotność, terminy przydatności do spożycia), warunki transportu oraz jakość przyjmowanych do zakładu środków spożywczych wraz z towarzyszącymi im dokumentami.

Do badań laboratoryjnych pobrano w 2008 roku z hurtowni w ramach urzędowej kontroli i monitoringu 12 próbek żywności, z których żadna nie została zakwestionowana.

W roku 2008 r. przeprowadzono 1 kontrolę interwencyjną w hurtowni rybnej na prośbę anonimowego rozmówcy, którą po rozpatrzeniu uznano jako niezasadną.

Podsumowując należy uznać, że w stosunku do lat poprzednich stan sanitarno-techniczny hurtowni uległ poprawie.



Inne obiekty obrotu żywnością

W 2008 roku w grupie tej objęto nadzorem:

Higiena Żywności, Żywnienia i Przedmiotów Użytku

- 21 obiektów wprowadzających do obrotu środki spożywcze (punkty sprzedaży przy stacjach paliw, kioski wielobranżowe, punkt skupu grzybów). Należy uznać, że wzrost ilości tych zakładów w stosunku do roku 2007 wzrósł nieznacznie o 5.

W sumie w tej grupie obiektów przeprowadzono 28 kontroli sanitarnych i podobnie jak w poprzednim roku dot. one głównie kontroli tematycznych. Podczas dokonanych kontroli nie stwierdzono rażących naruszeń higieniczno-sanitarnych w tych obiektach i nie nałożono mandatów karnych oraz nie wydano decyzji administracyjnych.

Nie oceniano tych zakładów na podstawie arkuszy.

Zakłady żywienia zbiorowego otwartego



Bary, restauracje, kawiarnie

W 2008 roku w ewidencji znajdowało się 54 zakładów. Przeprowadzono w nich 71 kontroli sanitarnych.

Wydano 10 decyzji administracyjnych nakazujących poprawę stanu techniczno-sanitarnego. Nałożono 11 mandatów karnych na kwotę 1.950,- zł., przede wszystkim za:

- nie zachowanie warunków sanitarnych przy obrocie środkami spożywczymi;
- nie zachowanie warunków sanitarnych w zakładzie;
- brak segregacji w urządzeniach chłodniczych;
- nie zachowanie warunków sanitarnych przy przechowywaniu żywności, w tym segregacji w urządzeniach chłodniczych.

W 16 zakładach dokonano oceny stanu sanitarnego zgodnie z arkuszem dla zakładu żywienia zbiorowego, w tym jeden oceniono jako niezgodny z wymaganiami z uwagi na nie zapewnienie prawidłowych warunków do mycia żywności (brak dostatecznej ilości punktów wodnych) oraz za nie przeprowadzanie dezynfekcji naczyń wielokrotnego użytku,

w których serwowane są dania. Za w/w nieprawidłowości ukarano osobę odpowiedzialną mandatem karnym w wysokości 400,- zł. oraz zobowiązano do natychmiastowego usunięcia tych uchybień, które zostały wykonane w całości w wyznaczonych terminach.

Najczęściej stwierdzanymi uchybieniami były:

- brak opracowania lub niedostateczne wdrożenie i utrzymanie systemu HACCP;
- brak opracowania lub niedostateczne wdrożenie i przestrzeganie instrukcji dobrej praktyki higienicznej;
- stan techniczny, czystość i przestrzeń robocza zakładów wymagały poprawy w zakresie stanu technicznego pomieszczeń (tj. powierzchni podłóg, ścian, sufitów);
- złego stanu sanitarno-technicznego urządzeń, sprzętu i innych składników wyposażenia, które stykają się z żywnością (gł. dotyczyły urządzeń chłodniczych);
- nieprawidłowe magazynowanie środków spożywczych (segregacja).

W roku 2008 nie pobrano próbek żywności do badań laboratoryjnych z tej grupy zakładów. Kontrole sanitarne wykazały, że w większości zakładów opracowano i wdrożono instrukcje GHP i częściowo GMP. W mniejszym stopniu wdrożono procedury zgodne z zasadami systemu HACCP.

Higiena Żywności, Żywnienia i Przedmiotów Użytku

Przeprowadzono 4 kontrole interwencyjne, w wyniku których stwierdzono, że trzy z nich są zasadne i dotyczyły nie zachowania prawidłowych warunków sanitarno-higienicznych przy produkcji żywności oraz w tych zakładach.

Stan sanitarny obiektów żywienia zbiorowego otwartego można uznać za zadowalający.



Zakłady małej gastronomii

W 2008 roku w rejestrze zakładów znajdowało się 100 zakładów typu małej gastronomii (tj. smażalnie, punkty gastronomiczne i pijalnie piwa), z których 60 zostało skontrolowanych.

W sumie w tych zakładach przeprowadzono 82 kontrole sanitarne. Nałożono 13 mandatów karnych na kwotę 2.800,- złotych.

W wyniku przeprowadzonych kontroli tych obiektów wydano 1 decyzję administracyjną nakazującą poprawę stanu sanitarno-technicznego dot. funkcjonalności, zabezpieczeniu okien przed dostępem szkodników zapewnienia miejsca do przetrzymywania środków stosowanych do mycia i dezynfekcji oraz sprzętu porządkowego, a także zapewnienia dla obiektu stosownej dokumentacji systemu HACCP stosownie do profilu prowadzonej działalności.

Dokonano 6 ocen stanu sanitarnego zgodnie z arkuszem dla zakładów żywienia zbiorowego otwartego wg których 1 zakład został oceniony jako nie zgodny z wymaganiami z uwagi na nie zapewnienie dostatecznej dezynfekcji dla naczyń stołowych.

Najczęściej stwierdzone nieprawidłowości dla tego typu zakładów to:

- brak opracowania, wdrożenia i utrzymania systemu HACCP;
- brak opracowania, wdrożenia i przestrzegania instrukcji dobrej praktyki higienicznej np. w zakresie szkoleń personelu, zabezpieczenia zakładu przed szkodnikami) lub niedostateczne

dokumentowanie działań w tym zakresie;

- nie zachowania warunków sanitarnych dla przechowywanych środków spożywczych gł. w urządzeniach zamrażalniczych i chłodniczych dot. segregacji;
- nie przestrzeganie warunków sanitarno-higienicznych w zakładzie oraz w obrocie żywnością.

W większości kontrolowanych zakładów stwierdzono, że zapewniono Instrukcje Dobrej Praktyki Higienicznej i prowadzone są rejestry potwierdzające jej stosowanie dotyczące: procesów mycia i dezynfekcji, dotyczące badań lekarskich personelu. Większość skontrolowanych podmiotów monitoruje temperatury w urządzeniach chłodniczych jako jeden z elementów systemu HACCP. W obiektach Punktów Małej Gastronomii – brak właściwego wdrożenia zasad systemu HACCP.

Zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego

W 2008 roku w ewidencji znajdowało się 65 zakładów, z których skontrolowano 58. Przeprowadzono w nich 101 kontroli sanitarnych oraz wydano 17 decyzji administracyjnych nakazujących poprawę warunków higieniczno-sanitarnych. Mandatów karnych nie nałożono.

Dokonano oceny stanu sanitarnego na podstawie arkuszy w 46 zakładach – wszystkie oceniono jako zgodne z wymaganiami.

Higiena Żywności, Żywnienia i Przedmiotów Użytku



Stołówki w Domach Wczasowych

W ewidencji znajdowało się w 2008 roku 9 obiektów, skontrolowano 7 zakładów, których przeprowadzono 12 kontroli sanitarnych. Wydano 1 decyzję administracyjną na poprawę stanu sanitarno-technicznego powierzchni sufitu, drzwi i wyposażenia, której termin wykonania wyznaczono przed rozpoczęciem działalności w sezonie letnim 2009r. Dokonano oceny stanu sanitarnego zgodnie z arkuszem w 6 zakładach.

W większości przeprowadzono kontrole tematyczne nt. oceny stanu sanitarnego obiektów zlokalizowanych na trasach i w miejscowościach turystycznych.

Najczęściej stwierdzano uchybienia:

- brak opracowania wdrożenia i utrzymania systemu HACCP;
- niedostateczne dokumentowanie działań podejmowanych w zakresie dobrej praktyki higienicznej np. brak szkoleń personelu, brak dokumentacji potwierdzającej kontrolę i zabezpieczanie obiektu przed szkodnikami, brak instrukcji stanowiskowych dotyczących procesów mycia i dezynfekcji itp..



Bloki Żywnienia w Szpitalach

W 2008 roku nadzorowano cztery podmioty prowadzące żywienie w szpitalach na terenie powiatu świębodzińskiego tj.:

1- Kuchenki oddziałowe (18 na 18 oddziałach znajdujących się w różnych budynkach) i **jadalnie** na oddziałach -**Wojewódzki Szpital dla Psychicznie i Nerwowo Chorych Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Ciborzu w tym Zakład Opiekuńczo –Lecznicy, 66-213 Skąpe**. Od grudnia 2006 roku żywieniem pacjentów zajmuje się firma KSM Polska Sp. z o.o., która dzierżawi kuchnię znajdującą się na terenie szpitala i przygotowuje ok. 540 posiłków dziennie (śniadanie, obiad i kolacja) dla szpitala w Ciborzu.

2- Kuchenki oddziałowe (3 na 4 oddziałach) oraz jeden aneks kuchenny, w którym sporadycznie przygotowuje się mieszanki mleczne dla noworodków **Niepubliczny Zakład Opieki Zdrowotnej Nowy Szpital w Świebodzińcu, ul. Młyńska 6, 66-200 Świebodziń**. Żywieniem pacjentów zajmuje się firma KSM Polska Sp. z o.o., ul. Foksal 16 w Warszawie, która dowozi posiłki specjalistycznym środkiem transportu. Dziennie żywionych jest ok. 80 pacjentów dorosłych dla których, zapewniono 3 posiłki (śniadanie, obiad i kolacja).

3- Kuchenki na 4 oddziałach - Lubuski Ośrodek Rehabilitacyjno - Ortopedyczny im. Dr L. Wierusza SP ZOZ w Świebodzińcu, przy ul. Zamkowej 1, 66-200 Świebodziń.

Żywieniem pacjentów w 2008 roku zajmowała się firma „Impel Catering” Sp. z o.o. z Zielonej Góry. Ilość żywionych pacjentów: ok. 100 osób dla których, zapewniono 3 posiłki dziennie (śniadanie, obiad i kolacja).

4- Kuchnia i 2 kuchenki oddziałowe z jadalniami - Ośrodek dla Osób Uzależnionych Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej „Nowy Dworek”,



Higiena Żywności, Żywnienia i Przedmiotów Użytku

Nowy Dworek 46, 66-200 Świebodzin z filiami w Jordanowie i Glińsku,
- gdzie znajdują się kuchenki w których, częściowo pacjenci sami przygotowują śniadania i kolacje oraz rozdzielają posiłki obiadowe. W sumie żywionych jest około 116 osób (śniadania, obiady i kolacje), które przewożone są do oddziałów w Glińsku (dla ok. 32 osób) i w Jordanowie (dla ok. 84 osób).

Z czterech bloków żywienia, tylko w jednym zakładzie kuchnia centralna prowadzona jest przez szpital tj. w Ośrodku dla osób uzależnionych w Nowym Dworku. W jednym przypadku (Szpital w Ciborzu), kuchnia znajduje się na terenie szpitala, ale prowadzona jest przez firmę zewnętrzną. W pozostałych przypadkach kontroli PPIS w Świebodzinie podlegają tylko kuchenki oddziałowe i jadalnie. W nadzorze obecnie nie znajdują się także kuchnie mleczne i stołówki w sanatoriach. W szpitalu w Świebodzinie na oddziale noworodkowym zorganizowano aneks kuchenny, w którym sporadycznie przygotowuje się mieszanki dla noworodków.

W roku 2008 skontrolowano wszystkie ww. bloki żywienia i łącznie przeprowadzono w nich 10 kontroli sanitarnych, w tym 3 dotyczyły oceny zakładu, które dokonano zgodnie z arkuszem przeznaczonym dla żywienia zbiorowego zamkniętego i oceniono je jako – zgodne z wymaganiami.

Wydano 1 decyzję administracyjną, nakazującą poprawę warunków sanitarno-technicznych dot. powierzchni podłóg, ścian, wyposażenia oraz rozdzielania czynności tzw. czystych i brudnych), która w większości została już wykonana. Mandatów karnych nie nałożono.

Przykłady powtarzających się uchybień na przestrzeni lat 2006 – 2008:

Najczęściej powtarzające się nieprawidłowości w ww. zakładach dotyczyły:

- stanu sanitarno-technicznego powierzchni ścian i podłóg oraz wyposażenia,
- niepełnej dokumentacji dotyczącej wdrażania zasad systemu HACCP.

Ocena stanu sanitarnego bloków żywienia w szpitalach w 2008 roku:

Wojewódzki Szpital dla Psychicznie i Nerwowo Chorych SP ZOZ w Ciborzu.

W 2008 roku nie dokonano oceny stanu sanitarnego bloku żywienia. Przeprowadzono 2 kontrole sprawdzające. Jedną w związku z wydanymi doraźnymi zaleceniami pokontrolnymi z dnia 2-4.10.2007 r., opisanych w protokole nr HŻ-310/07, które zostały wykonane częściowo. W związku z powyższym PPIS wydał zalecenia dot.:

- 1) zapewnienia wyposażenia do transportu wewnętrznego posiłków w dobrym stanie technicznym na oddziale Neurologii w celu umożliwienia higienicznej dystrybucji posiłków wewnątrz oddziału;
- 2) doprowadzenia do należytego stanu technicznego powierzchni wyposażenia tj.: (szafki) przeznaczonej do przetrzymywania żywności na oddziale Detoksykacji oraz urządzenia chłodniczego na oddziałach Tn i Dn;
- 3) zapewnienia opracowania dla obiektu stałej procedury lub procedur na podstawie zasad HACCP, w tym instrukcję dobrej praktyki higienicznej stosownie do rodzaju prowadzonej działalności w zakresie:
 - higieny osobistej i stanu zdrowia osób wykonujących prace w procesie produkcji i w obrocie żywnością;
 - procesów mycia i dezynfekcji;



Higiena Żywności, Żywnienia i Przedmiotów Użytku

- zaopatrzenia w wodę;
 - usuwania odpadów i ścieków;
 - kontroli zabezpieczenia przed szkodnikami;
 - kwalifikacji i szkoleń pracowników;
 - konserwacji maszyn i urządzeń;
- oraz wdrożyć w zakładzie w/w procedury.

Kontrola sprawdzająca wykazała wykonanie wszystkich zaleceń dotyczących poprawy stanu sanitarno-technicznego wymienionych w pkt. 1 i 2, natomiast dokumentacja sanitarna jest w trakcie opracowywania. W miarę uzyskiwanych funduszy dokonywane są prace modernizacyjno - remontowe, które zgodnie z planem dostosowawczym na lata 2008-2010 w miarę możliwości pozwalają na ogólną poprawę stanu sanitarno-technicznego zakładu, w tym kuchenek oddziałowych.

Niepubliczny Zakład Opieki Zdrowotnej Nowy Szpital w Świebodzinie.

Przeprowadzono 3 kontrole sanitarne kuchenek oddziałowych, w których przeprowadza się mycie naczyń stołowych. Dokonano oceny stanu sanitarnego, która pozwoliła ocenić zakład -jako - zgodny z wymaganiami i nie wykazano nieprawidłowości sanitarno-technicznych.

Przeprowadzono jedną kontrolę tematyczną w zakresie oceny warunków transportu wewnętrznego posiłków na oddziały oraz oceny stopnia zaawansowania wprowadzenia systemu HACCP i wdrażania zasad Dobrej Praktyki Higienicznej. W wyniku tej kontroli wydano zalecenia zobowiązujące podmiot do przeprowadzenia szkolenia dla nowo zatrudnionych pracowników, mających kontakt z żywnością w zakresie GHP i zasad HACCP oraz usprawnienia sposobów postępowania w celu zapewnienia ochrony zakładu przed szkodnikami w stosunku do charakteru i wielkości prowadzonej działalności. Przeprowadzona kontrola sprawdzająca wykazała wykonanie wszystkich w/w zaleceń w całości.

SP ZOZ – Lubuski Ośrodek Rehabilitacyjno-Ortopedyczny w Świebodzinie.

W 2008 roku przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną – ocenę stanu sanitarnego, zakład oceniono jako **zgodny z wymaganiami**. W skład bloku żywienia wchodzi 4 kuchenki oddziałowe w tym 1 jadalnia z aneksem kuchennym i 1 jadalnia wydzielona dla pacjentów poruszających się. W wyniku tej kontroli nie stwierdzono w zakładzie uchybień. Wdrożono procedury zgodne z zasadami HACCP odpowiednio do prowadzonej działalności.

Dokonano również kontroli środka transportu należącego do firmy wykonującej usługi transportowe dla firmy „Impel Catering” z Zielonej Góry, która jest odpowiedzialna za żywienie pacjentów szpitala w Świebodzinie. Kontrola ta wykazała nieprawidłowości sanitarno- higieniczne, przy transporcie żywności, wobec czego ukarano mandatem karnym w wysokości 100,- zł. osobę odpowiedzialną. W późniejszym terminie dokonano kontroli sprawdzającej środka transportu przewożącego posiłki do szpitala i nie stwierdzono nieprawidłowości sanitarno-higienicznych.

Przeprowadzono jedną kontrolę tematyczną w zakresie oceny nadzoru nad dystrybucją posiłków na oddziały Lubuskiego Ośrodka Rehabilitacyjno-Ortopedycznego w Świebodzinie, która nie wykazała nieprawidłowości sanitarno-technicznych. Jedynym zastrzeżeniem był brak do wglądu dokumentacji „atestu” dla naczyń jednorazowego użytku, stosowanych do podawania posiłków. Podmiot w późniejszym czasie okazał brakującą dokumentację.



Higiena Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku

Ośrodek dla Osób Uzależnionych SP ZOZ w Nowym Dworku.

W 2008 roku przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną dot. oceny stanu sanitarnego bloku żywienia. Kontrola wykazała nieprawidłowości, które dotyczyły nieprawidłowości sanitarno-technicznych powierzchni podłóg, ścian, wyposażenia oraz rozdzielania czynności tzw. czystych i brudnych. W związku z powyższym wydano 1 decyzję administracyjną, nakazującą poprawę stanu, która w większości została już wykonana.

Dokonano również oceny jakości żywienia pacjentów w ośrodku, w którym stosowane są trzy główne diety tj.: dieta podstawowa; dieta wątrobowa (łatwostrawna); dieta bezmięсна i sporadycznie dieta bezglutenowa i stwierdzono, że:

- brak podanej kaloryczności poszczególnych posiłków tj. dieta podstawowa 2300- 2400 kcal, osoby wyniszczone ok. 2500 kcal, osoby otyłe ok. 2000 kcal;
- za mało warzyw i owoców bogatych w wit. C i B-karoten, które powinny występować co najmniej w 2-3 posiłkach dziennie;
- za mało mleka, produktów mlecznych, które powinny występować w 2-3 posiłkach dziennie;
- brak informacji nt. techniki sporządzania potraw np. czy jajko zostało ugotowane na miękko czy na twardo. W diecie łatwostrawnej jajka na twardo są przeciwwskazane;
- brak informacji dot. przypraw stosowanych w poszczególnych potrawach, rodzaju stosowanego pieczywa, czy jest to pieczywo jasne czy ciemne. Chleb żytni świeży razowy, pieczywo z otrębami w diecie łatwostrawnej jest przeciwwskazane, jedynie zaleca się podawanie chleba pszennego – graham.
- w przydatku śniadań i kolacji nie jest dokładnie wyszczególnione jakie produkty są stosowane, w której diecie, jadłospis jest napisany zbyt ogólnie;
- w jednym przypadku źle dobrana potrawa w diecie łatwostrawnej tj. sos musztardowy, który w tego rodzaju diecie jest przeciwwskazany.

Dokonana kontrola wykazała wdrożenie i przestrzeganie instrukcji dobrej praktyki higienicznej oraz wdrożenie procedur zgodne z zasadami HACCP odpowiednio do charakteru prowadzonej działalności w zakładzie.

Ocena transportu posiłków dla pacjentów w szpitalach

SP ZOZ – Lubuski Ośrodek Rehabilitacyjno-Ortopedyczny w Świebodziźnie

Posiłki do szpitala dowożone są z Zielonej Góry przez firmę zewnętrzną „Impel Catering” z Zielonej Góry specjalistycznym środkiem transportu w termosach. Za transport posiłków na oddziały i porcjowanie posiłków odpowiedzialni są pracownicy zatrudnieni przez w/w firmę. Zapewniono wózki do transportu wewnętrznego (w dobrym stanie technicznym). Zapewniono windę „czystą” do transportu posiłków na oddziały i „brudną” do zwiezienia naczyń transportowych z oddziałów.

Dokonując oceny stanu sanitarnego w/w zakładu skontrolowano środek transportu należący do firmy wykonującej usługi transportowe dla firmy „Impel Catering” z Zielonej Góry, która jest odpowiedzialna za żywienie pacjentów szpitala w Świebodziźnie i stwierdzono nieprawidłowości sanitarno- higieniczne, przy transporcie żywności, wobec czego ukarano mandatem karnym w wysokości osobę odpowiedzialną.



Higiena Żywności, Żywnienia i Przedmiotów Użytku

W późniejszym terminie dokonano kontroli sprawdzającej środka transportu przewożącego posiłki do szpitala i nie stwierdzono nieprawidłowości sanitarno-higienicznych.

Ponadto przeprowadzono jedną kontrolę tematyczną w zakresie oceny nadzoru nad dystrybucją posiłków na oddziały Lubuskiego Ośrodka Rehabilitacyjno-Ortopedycznego w Świebodzinie, która nie wykazała nieprawidłowości sanitarno-technicznych oraz transportu posiłków dla pacjentów w niniejszym zakładzie. Jedynym zastrzeżeniem był brak do wglądu dokumentacji „atestu” dla naczyń jednorazowego użytku, stosowanych do podawania posiłków. Podmiot w późniejszym czasie okazał brakującą dokumentację.

Niepubliczny Zakład Opieki Zdrowotnej „Nowy Szpital” w Świebodzinie

Za żywienie pacjentów w zakładzie odpowiedzialna jest firma zewnętrzna KSM Polska Sp. z o.o., która przygotowuje posiłki (3 razy dziennie) w kuchni znajdującej się na terenie szpitala w Ciborzu. Gotowe posiłki dostarczane są do szpitala w Świebodzinie specjalistycznym środkiem transportu, należącym do w/w firmy. Natomiast za transport wewnętrzny na oddziały i rozdział posiłków odpowiedzialne są salowe, zatrudnione w szpitalu. Do transportu posiłków zapewniono wózki w dobrym stanie technicznym. Na poszczególne piętra szpitala, posiłki i opakowania transportowe dowożone są windą „czystą” na oddziały. Winda jest po każdym posiłku myta i dezynfekowana. Okazano do wglądu rejestry mycia i dezynfekcji windy. Stan sanitarno-techniczny windy nie budził zastrzeżeń. Na każdym z oddziałów winda znajduje się w ciągu komunikacyjnym. Posiłki serwowane są w naczyniach wielokrotnego użytku. Naczynia po zakończeniu konsumpcji są myte i dezynfekowane w kuchenkach oddziałowych. Nie stwierdzono nieprawidłowości. Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie transportu posiłków dla pacjentów, a stan sanitarno-techniczny pomieszczeń (kuchenek) oraz wyposażenia i sprzętu nie budził zastrzeżeń.

Wojewódzki Szpital dla Psychicznie i Nerwowo Chorych SP ZOZ w Ciborzu

Za żywienie pacjentów w zakładzie odpowiedzialna jest firma zewnętrzna KSM Polska Sp. z o.o., która przygotowuje posiłki w kuchni znajdującej się na terenie szpitala w Ciborzu. Posiłki na poszczególne kuchenki oddziałowe szpitala dostarczane są specjalistycznym środkiem transportu firmy KSM, natomiast za transport na oddziały i rozdział posiłków odpowiedzialne są pielęgniarki i salowe. Podczas kontroli sprawdzającej stwierdzono, że nie zapewniono wyposażenia (wózka) do transportu wewnętrznego posiłków na oddziale Neurologii w celu umożliwienia higienicznej dystrybucji posiłków wewnątrz oddziału oraz zły stan sanitarno-techniczny powierzchni wyposażenia tj.: (szafki) przeznaczonej do przetrzymywania żywności na oddziale Detoksykacji oraz urządzenia chłodniczego na oddziałach Tn i Dn. W związku z powyższym PIS w Świebodzinie wydał zalecenia, które w w/w zakresie zostały wykonane.

Ośrodek dla Osób Uzależnionych SP ZOZ w Nowym Dworcu

Ośrodek posiada kuchnię centralną w Nowym Dworcu oraz trzy kuchenki tj., przy oddziale „Joker” i oddziale „Kwalifikacji” w Jordanowie oraz kuchenkę oddziałową w Glińsku. W kuchni „centralnej” w Nowym Dworcu przygotowuje się posiłki (śniadania, obiady i kolacje). Do kuchenek oddziałowych w Jordanowie i w Glińsku codziennie dowożone są obiady w termosach, własnym przystosowanym do tego celu środkiem transportu. Natomiast w oddziałach tych posiłki rozdzielane są przez wyznaczone osoby i wydawane dla pacjentów, którzy spożywają je na stołówkach znajdujących się przy tych

Higiena Żywności, Żywnienia i Przedmiotów Użytku

kuchenkach. Serwowanie posiłków odbywa się na talerzach wielokrotnego użytku. Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie transportu posiłków.

Podsumowując należy uznać, iż w 2008 roku uzyskano znaczną poprawę warunków sanitarno-technicznych w blokach żywienia w szpitalach na terenie powiatu świebodzińskiego. W 3 zakładach żywieniem pacjentów zajmują się firmy zewnętrzne i nie są prowadzone kuchnie na miejscu w związku z czym nadzorowane są tylko kuchenki oddziałowe oraz dystrybucja posiłków wewnątrz szpitala i środki ich transportu. Natomiast w Ośrodku dla Osób Uzależnionych SPZOZ w Nowym Dworcu prowadzona jest kuchnia centralna, z której posiłki transportowane są do filialnych kuchenek, gdzie są rozdzielane, a część posiłków w ramach terapii pacjenci przygotowują samodzielnie z produktów dostarczonych przez kuchnię. Podmioty prowadzące wszystkie nadzorowane obiekty deklarują podejmowanie systematycznych działań mających na celu stałą poprawę stanu sanitarnego bloków żywienia. Największą przeszkodą w uzyskaniu odpowiednich standardów w żywieniu pacjentów w nadzorowanych zakładach jest brak wystarczających środków finansowych. Kontrole sanitarne przeprowadzano również w zakresie oceny jadłospisów. Podczas kontroli przypominano podmiotom o konieczności prawidłowego konstruowania jadłospisów, zgodnie ze współczesnymi zaleceniami racjonalnego żywienia tak, aby w dziennej diecie znajdowała się odpowiednia ilość warzyw i owoców oraz ryb i potraw z nich przygotowanych. W zakresie wdrażania procedur zgodnie z zasadami systemu HACCP należy uznać 3 zakłady, natomiast w jednym jest on w trakcie wdrażania stosownie do zakresu i charakteru prowadzonej działalności.



Bloki żywienia w domach opieki społecznej

W 2008 roku objęto nadzorem 4 bloki żywienia w domach opieki społecznej tj.:

- Dom Pomocy Społecznej w Glińsku;
- Dom Pomocy Społecznej w Jordanowie;
- Dom Pomocy Społecznej w Toporowie;
- Ośrodek Pomocy Społecznej Centrum Usług Opiekuńczych w Świebodziźnie.

W sumie przeprowadzono w nich 5 kontroli sanitarnych i w 4 zakładach dokonano oceny stanu sanitarnego zgodnie z arkuszem. Wszystkie uznano za zgodne z wymaganiami. Dokonując kontroli nie stwierdzono uchybień sanitarno-technicznych i nie wydano decyzji administracyjnych.

W roku 2008 szczególną uwagę zwrócono na przygotowywanie posiłków w tych zakładach, sporządzanie jadłospisów, do których nie wniesiono większych uwag. Ponadto stwierdzono, że wysokość dziennej stawki żywieniowej przypadającej na 1 osobę średnio wynosiła 5,64 zł. z czego najniższa to 5,51 zł., a najwyższa 5,81 zł.

Porównując lata ubiegłe należy uznać, że nastąpiła poprawa warunków sanitarno-technicznych w tych obiektach. Znacznie pogłębiono starania mające na celu prawidłową realizację dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej oraz wdrażania i utrzymywania systemu HACCP w tych zakładach.



Stołówki szkolne

Higiena Żywności, Żywnienia i Przedmiotów Użytku

W roku 2008 w ewidencji znajdowało się 13 stołówek szkolnych, w których, przeprowadzono 18 kontroli sanitarnych. Skontrolowano 12 zakładów i dokonano 12 ocen stanu sanitarnego zgodnie z arkuszami. Wszystkie oceniono jako - zgodne z wymaganiami.

Stwierdzono, że stan sanitarno-higieniczny obiektów jest zadowalający. Szczególny nacisk położono na wdrożenie i realizowanie instrukcji Dobrej Praktyki Higienicznej i Produkcyjnej oraz na opracowywanie i wdrażanie systemu HACCP który, umożliwia zapewnienie prawidłowego bezpieczeństwa żywności produkowanej w tych obiektach oraz szkolenie pracowników w tym zakresie.

Wydano 6 decyzji administracyjnych na poprawę stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń – tzn. ścian, sufitów, zapewnienia odpowiedniej ilości punktów wodnych i zabezpieczenia okien przed ewentualnym dostępem szkodników) oraz zapewnienia pełnej dokumentacji

z zakresu opracowania i wdrożenia procedur zgodnych z zasadami HACCP, stosownie do zakresu działalności.

Uzyskano poprawę warunków higieniczno-technicznych w tych zakładach. Najczęściej występujące nieprawidłowości w arkuszach oceny stanu sanitarnego to:

- brak wdrożenia i utrzymania systemu HACCP;
- wymagający poprawy stan techniczny zakładu, w związku z punktami:
10- oświetlenie pomieszczeń produkcyjnych i magazynowych, 14- ściany,
16- sufity i zamocowane w górze elementy.



Stołówki w bursach i internatach

W ewidencji znajdują się 2 stołówki w internatach, w których przeprowadzono w sumie 5 kontroli i dokonano w nich oceny stanu sanitarnego zgodnie z arkuszem dla zakładów żywienia zbiorowego. Obiekty oceniono jako zgodne z wymaganiami, nie stwierdzono nieprawidłowości sanitarno-technicznych i nie wydano decyzji administracyjnych.

Najczęściej występujące nieprawidłowości w arkuszach oceny stanu sanitarnego to wymagająca uzupełnienia dokumentacja sanitarna z zakresu opracowania, wdrożenie i utrzymanie systemu HACCP.



Stołówki na koloniach, półkoloniach i obozach

W 2008 roku ilość tego typu stołówek nie uległa zmianie w stosunku do 2007 r. i wynosiła 8 obiektów. W sumie przeprowadzono 17 kontroli sanitarnych, w tym dokonano 1 ocenę stanu sanitarnego zgodnie z arkuszem i oceniono - jako zgodny z wymaganiami. Wydano w sumie 2 decyzje administracyjne nakazujące poprawę stanu sanitarno-technicznego powierzchni podłóg, wyposażenia będącego w kontakcie z żywnością oraz higienicznego przetrzymywania naczyń stołowych oraz zapewnienia dla zakładu dokumentacji z zakresu systemu HACCP stosownie do charakteru prowadzonej działalności.

Przeprowadzono 1 kontrolę interwencyjną, w związku z uzyskaną informacją nt. wprowadzania do obrotu żywności złej jakości zdrowotnej, którą po rozpatrzeniu uznano jako niezasadną. Jedną kontrolę sanitarną przeprowadzono na wniosek podmiotu o zatwierdzenie oraz wpis do rejestru zakładów, który rozpatrzono pozytywnie.

Higiena Żywności, Żywnienia i Przedmiotów Użytku

Dokonano 6 kontroli tematycznych w zakresie oceny stanu sanitarnego obiektów zlokalizowanych na trasach i w miejscowościach turystycznych oraz oceny jakości zdrowotnej żywności i żywienia w tych obiektach, w wyniku których, w większości z nich nie stwierdzono uchybień sanitarno-technicznych. W jednym przypadku wydano decyzję nakazującą zabezpieczyć obiekt przed dostępem szkodników, poprzez doprowadzenie do należytego stanu powierzchni dachu nad pomieszczeniami stołówki. Stan sanitarno-higieniczny tych stołówek nie budził zastrzeżeń, w związku z czym nie nałożono mandatów karnych. Stan sanitarny większości stołówek był zadowalający.



Stołówki w przedszkolach

W 2008 roku w ewidencji znajdowało się 16 stołówek przedszkolnych tj. o trzy więcej niż w roku 2007 i skontrolowano 14 z nich. W sumie przeprowadzono w stołówkach przedszkolnych 23 kontrole sanitarne. Dokonano 12 ocen stanu sanitarnego tych zakładów wg arkusza przeznaczonego dla żywienia zbiorowego. Wszystkie oceniono jako –zgodne z wymaganiami.

Na poprawę stanu sanitarno-technicznego w 5 stołówkach Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny wydał decyzje administracyjne. Część obowiązków zostało wykonanych w roku 2008, natomiast pozostałe zgodnie z określonym terminem zostaną sprawdzone w roku 2009. Stan sanitarno-higieniczny tych stołówek nie budził zastrzeżeń, w związku z czym nie nałożono mandatów karnych.

Do najczęściej występujących uchybień sanitarnych w roku 2008 wg arkuszy oceny stanu sanitarnego można zaliczyć:

- niewystarczająco opracowaną dokumentację z zakresu systemu HACCP lub niedostatecznego wdrożenie i utrzymanie systemu HACCP;
- wymagający poprawy stan sanitarno-techniczny dot. powierzchni urządzeń, sprzętu i innych składników wyposażenia, które stykają się z żywnością;
- wymagający poprawy stan sanitarno-techniczny pomieszczeń dot. powierzchni ścian, sufitów i lamp).



Stołówki w domach dziecka i młodzieży

W 2008 roku pod nadzorem PPIS znajdowały się 2 stołówki w domach dziecka. Oba zostały skontrolowane i dokonano w nich oceny stanu sanitarnego zgodnie z arkuszem wg, którego oceniono je jako -zgodne z wymaganiami.

Występujące nieprawidłowości w arkuszach oceny stanu sanitarnego to:

- stan techniczny, zakładów wymagał poprawy w zakresie stanu technicznego pomieszczeń (tj. powierzchni podłóg, ścian, sufitów);
- złego stanu sanitarno-technicznego wyposażenia (tj. powierzchni zlewozmywaka przeznaczonego do mycia żywności oraz armatury umywalki do mycia rąk);
- brak opracowania i niedostateczne wdrożenie i utrzymanie systemu HACCP,

W sumie przeprowadzono w nich 3 kontrole sanitarne. Nie wydano decyzji administracyjnych, natomiast wydano zalecenia nakazujące usunięcie w/w nieprawidłowości, z których jeden podmiot wykonał je w całości, a drugi termin

Higiena Żywności, Żywnienia i Przedmiotów Użytku

wykonania ma określony na koniec stycznia 2009r. Podsumowując należy uznać ,że oba zakłady spełniają wymagania i stan sanitarny ich jest właściwy.

Stołówki w zakładach specjalnych i wychowawczych

W dalszym ciągu w 2008 roku w nadzorze znajdowały się 2 stołówki w zakładach specjalnych.

W sumie przeprowadzono w nich 2 kontrole sanitarne i dokonano oceny stanu sanitarnego zgodnie z arkuszem. Oba zakłady oceniono jako-zgodne z wymaganiami.

W jednym zakładzie stwierdzono nieprawidłowości sanitarno – techniczne i w związku z tym wydano 1 decyzję administracyjną nakazującą poprawę stanu w pomieszczeniach tj. powierzchni ścian i sufitów. Termin wykonania w/w obowiązków został określony na rok 2009 r.

Środki transportu żywności

W 2008 roku przeprowadzono 6 kontroli sanitarnych środków przeznaczonych do transportu żywności, w tym:

- 5 kontroli dokonano na wniosek podmiotów oceniając je na podstawie arkuszy. Wszystkie skontrolowane pojazdy oceniono jako zgodne z wymaganiami.

Stan techniczno – sanitarny skontrolowanych pojazdów przewożących środki spożywcze spełniał wymagania sanitarne określone w aktualnych przepisach prawnych, w związku z powyższym wydano 5 decyzji wyrażających zgodę PPIS na przewóz środków spożywczych w określonym zakresie;

- 1 kontrolę środka transportu żywności przeprowadzono dokonując kontroli sanitarnej bloku żywienia, przy szpitalu w Świętokrzysku i stwierdzono, że nie zachowano higieny przy transporcie żywności, w związku z czym ukarano osobę odpowiedzialną mandatem karnym w wysokości 100,- zł. oraz dokonano kontroli sprawdzającej, która wykazała poprawę stanu sanitarno-higienicznego tego transportu.



Wszystkie skontrolowane w roku 2008 środki transportu spełniały wymagania w zakresie prowadzonej działalności i uzyskały pozytywną opinię PPIS (wydano 5 decyzji zatwierdzających).

Skontrolowane środki transportu żywności w 2008 i latach poprzednich w większości należały do podmiotów prowadzących zakłady produkcyjne żywności (tj.



Higiena Żywności, Żywnienia i Przedmiotów Użytku

piekarnie, ciastkarnie) oraz hurtową sprzedaż środków spożywczych, a także podmioty prowadzące usługową działalność transportową przewożąc żywność na zlecenie firm i stan sanitarno-higieniczny tych środków transportu należy uznać za zadowalający.

Miejsca obrotu przedmiotami użytku

W roku 2008 objęto nadzorem 3 miejsca obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością. Przeprowadzono w nich 3 kontrole sanitarne tj.:

- 1 tematyczną w zakresie oceny warunków sprzedaży, znakowania materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz pobrania próbek w ramach urzędowej kontroli;

- 2 kontrole sanitarne interwencyjne w sprawie powiadomienia alarmowego w systemie RASFF dot. kwestionowanych wyrobów ceramicznych pochodzących z Chin, w wyniku których nie stwierdzono ich w obrocie.

W 2008 roku zgodnie z „Planem pobierania próbek i badania żywności w ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu” pobrano i zbadano 2 próbki różnych asortymentów materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Wszystkie próbki były zgodne z wymaganiami jakości zdrowotnej.

Ponadto nadzór nad przedmiotami użytku realizowany był, przy dokonywaniu ocen stanu sanitarnego zgodnie z arkuszem podczas kontroli przeprowadzonych w zakładach typowo żywnościowych (tzn. miejscach obrotu, zakładach żywienia zbiorowego), gdzie rutynowo dokonywano kontroli opakowań przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Dokonane kontrole w tym zakresie nie wykazały nieprawidłowości co do znakowania, natomiast zastrzeżenia dotyczyły niehigienicznego przechowywania opakowań przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Ocena Jakości Zdrowotnej Żywności

W dalszym ciągu szczególny nacisk w roku 2008 położono na jakość zdrowotną żywności wprowadzanej do obrotu poprzez pobieranie do badań laboratoryjnych próbek w ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu.

Do badań laboratoryjnych zgodnie z planem pobierania próbek i badania żywności na terenie powiatu świebodzińskiego pobrano ogółem 115 próbek, w tym:

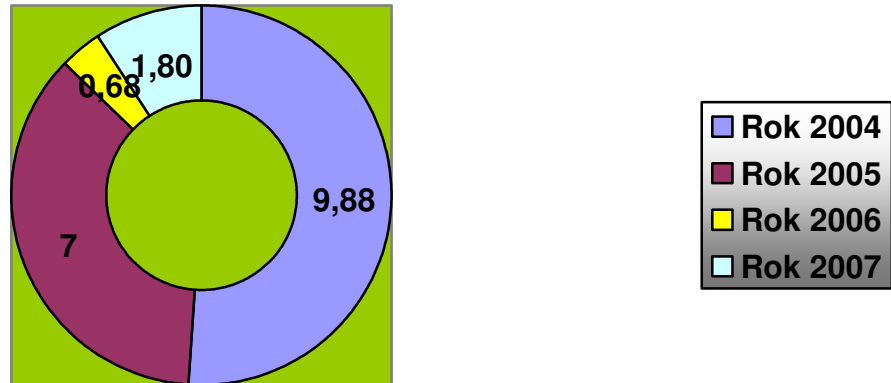
- 113 próbek środków spożywczych (pochodzenia krajowego, unijnego i z importu spoza krajów unii),
- 2 próbki różnych asortymentów materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Z w/w pobranych próbek zakwestionowano 1 pod względem mikrobiologicznym, czyli ok. **0,9% wszystkich** pobranych próbek;

Dokonując ogólnej oceny jakości zdrowotnej środków spożywczych wynika, iż odsetek kwestionowanych próbek żywności był niższy w stosunku do poprzedniego roku (spadek z 1,8% na 0,9%). Porównując również do roku 2004, 2005 i 2007 ilość produktów niezgodnych z wymaganiami uległa widocznemu zmniejszeniu (w 2004 roku zakwestionowano 9,88% zbadanych próbek, natomiast w 2005 roku zakwestionowano 7%, a w roku 2007 już tylko 1,80% pobranych próbek).

Higiena Żywności, Żywnienia i Przedmiotów Użytku

Procent zakwestionowanych próbek



W dalszym ciągu w roku 2008 podczas przeprowadzanych kontroli sanitarnych w nadzorowanych miejscach obrotu środkami spożywczymi, dokonywano oceny znakowania suplementów diety, środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego oraz środków spożywczych wzbogaconych witaminami i składnikami mineralnymi.

Nie stwierdzono nieprawidłowości w w/w zakresie.

Dokonywano kontroli tematycznych w zakresie identyfikacji i śledzenia pochodzenia produktów żywnościowych w ramach systemu „traceability” w miejscach sprzedaży hurtowej i detalicznej środków spożywczych. W wyniku tych kontroli stwierdzono, że największy problem stanowi ustalenie identyfikacji partii produktów i terminu przydatności do spożycia oraz ustalenia odbiorców danych produktów zakupionych przez indywidualnych klientów (bez faktury na paragon). Bardzo trudno jest też na podstawie dokumentacji posiadanej przez przedsiębiorców zidentyfikować odbiorców konkretnych partii produktu i w tym zakresie działalność przedsiębiorców wymaga poprawy.

Ponadto nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie znakowania żywności zawierającej składniki modyfikowane genetycznie (GMO), a producenci żywności na terenie powiatu nie stosują surowców zawierających GMO.

W 2008 roku kontynuowano przesyłanie sprawozdań kwartalnych dotyczących badań chili i produktów zawierających chili. Sporządzano comiesięczne raporty o wynikach analiz przypraw i produktów zawierających przyprawę w kierunku para-Red.

Przeprowadzono wspólnie z innymi komórkami organizacyjnymi (HK, HP, EP) kontrole interwencyjne w sklepach spożywczo-przemysłowych znajdujących się przy stacjach benzynowych na trasie A-2, klubie fitness, sklepie wielobranżowym (sex shop), sklepie zielarsko-drogerijnym i Punktach Małej Gastronomii na terenie powiatu świebodzińskiego, w związku z niepokojącymi informacjami dot. Wprowadzania do obrotu niebezpiecznych środków, deklarowanych między innymi jako środki spożywcze, elementy kolekcjonerskie lub przedmioty użytku, a faktycznie będącymi środkami niebezpiecznymi dla zdrowia zwanymi przez media „dopalaczami”.

W 2008 roku Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świebodzinie przyjął 21 spraw interwencyjnych osób wnoszących o przeprowadzenie kontroli sanitarnych zakładów żywnościowo-żywieniowych, funkcjonujących w powiecie świebodzińskim,

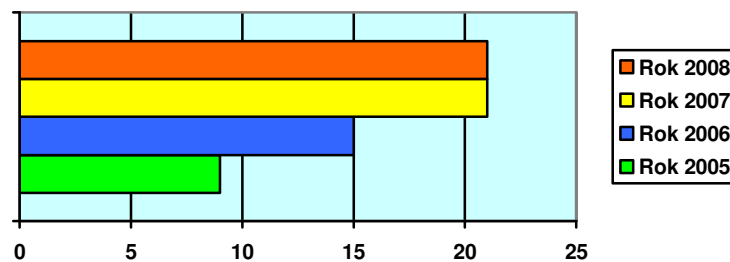
Higiena Żywności, Żywnienia i Przedmiotów Użytku

które dotyczyły: 1-obiektu produkcji żywności; 11 dotyczyły miejsc obrotu żywnością, 1 - zakładu żywienia zbiorowego zamkniętego; 7 - zakładów żywienia zbiorowego otwartego.

Problematyka wniesionych spraw interwencyjnych oraz skarg i wniosków dotyczyła głównie zastrzeżeń co do stanu sanitarno-higienicznego zakładów żywnościowo-żywnieniowych, postępowania z żywnością w tych zakładach oraz niewłaściwej jakości zdrowotnej żywności wprowadzanej do obrotu. Przeprowadzone kontrole interwencyjne w związku z otrzymanymi informacjami w 11 przypadkach potwierdziły ich zasadność, a w 9 przypadkach należało uznać je za bezzasadne, natomiast w 1 przypadku nie dokonano kontroli sanitarnej z uwagi, iż obiekt został zamknięty (nie rozpatrzono sprawy).

W roku 2008 ilość spraw interwencyjnych, była porównywalna w stosunku do roku poprzedniego (w roku 2008 zarejestrowano 21 interwencji, w 2007 roku 21 interwencji w 2006 roku 15, a w roku 2005 tylko 9 interwencji). Zwiększająca się ilość interwencji na przestrzeni lat 2005 - 2008 jest wynikiem przede wszystkim wzrastającej świadomości konsumentów.

Ilość przeprowadzonych interwencji



System RASFF

W ramach Systemu Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznych Produktach Żywnościowych i Środkach Żywnienia Zwierząt (system RASFF) w roku 2008 otrzymano 49 powiadomień alarmowych o produktach, które nie spełniały wymagań przepisów prawnych

i stanowiły zagrożenie dla zdrowia lub życia konsumentów, tj. o 12 więcej niż w roku 2007. Nie stwierdzono w żadnym przypadku występowania produktów będących przedmiotem powiadomień na terenie powiatu świebodzińskiego, co świadczy o tym, że przedsiębiorcy zaopatrują się u sprawdzonych dostawców oraz, że produkty zakwestionowane są sprawnie wycofywane z obrotu przez głównych dystrybutorów.

System RAPEX

W zakresie systemu RAPEX w roku 2008 otrzymano 13 zgłoszeń dotyczących kosmetyków uznanych za stwarzające zagrożenie dla zdrowia lub życia konsumentów lub nie wprowadzonych do krajowego rejestru informowania o kosmetykach, tj. o 14 mniej niż w roku 2007. Przeprowadzone w tym zakresie kontrole sanitarne nie wykazały w obrocie na terenie powiatu świebodzińskiego produktów będących przedmiotem powiadomień w tym systemie.

PODSUMOWANIE

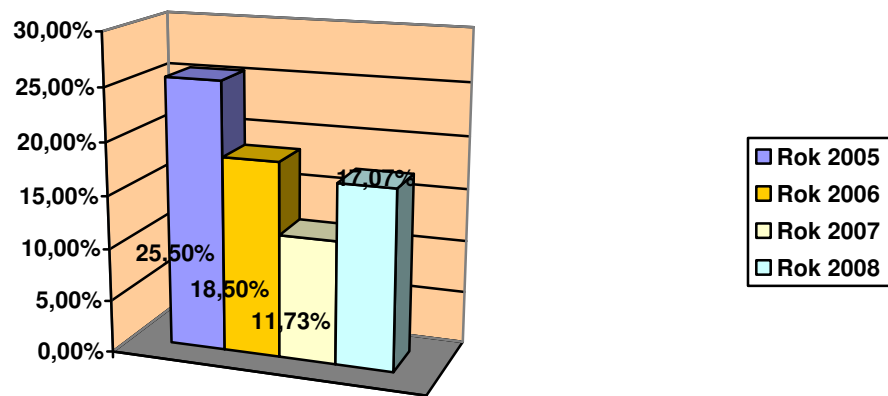
W wyniku prowadzenia działań nadzorowych w 2008 roku w powiecie świebodzińskim stwierdzono, że stan sanitarno-techniczny obiektów żywnościowo-żywnieniowych systematycznie się poprawia. Podsumowując wyniki dokonanych kontroli sanitarnych i ocen stanu sanitarnego zakładów żywnościowo-żywnieniowych można uznać, że na przestrzeni lat 2005 – 2008 uzyskano poprawę ich stanu sanitarnego. Znaczną poprawę warunków sanitarnych uzyskano w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego (stołówkach szkolnych i przedszkolnych, blokach żywienia w szpitalach) oraz hurtowniach, natomiast niewielkie pogorszenie zauważono w miejscach obrotu środkami spożywczymi i zakładach żywienia zbiorowego otwartego, w tym głównie punktach małej gastronomii.

Uzyskaną poprawę w nadzorowanych obiektach uzyskano dzięki wprowadzaniu przez podmioty w swoich zakładach systemów zapewnienia jakości (tj. GHP, GMP i HACCP), jak również systematycznym i konsekwentnym kontrolom przeprowadzanym przez przedstawicieli Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Świębodziźnie.

Zwiększająca się konkurencja na rynku, wymusiła na podmiotach ogólną poprawę warunków sanitarno-technicznych zakładów oraz wzrost higieny produkcji i sprzedaży środkami spożywczymi, co wpłynęło z kolei na poprawę jakości wprowadzanej do obrotu żywności. Największe problemy z modernizacją, poprawą funkcjonalności pomieszczeń i możliwością rozbudowy zakładu posiadają głównie małe podmioty, mieszczące się w budynkach mieszkalnych lub starym budownictwie i posiadające trudności ekonomiczne.

Zakłady, w których stwierdzono nieprawidłowości i wymagające wydania decyzji nakazujących ich usunięcie, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa w roku 2008 wynosiła 17,07% skontrolowanych zakładów i zwiększyła się w stosunku do roku 2007 (11,73%) o 5,34%. Natomiast odsetek ten w stosunku do roku 2005 i 2006 uległ zmniejszeniu (w 2005 roku było to 25,5% skontrolowanych zakładów, a w 2006 roku 18,5 %).

Zakłady w których stwierdzono nieprawidłowości wymagające wydania decyzji nakazujących



Higiena Żywności, Żywnienia i Przedmiotów Użytku

W dalszym ciągu będzie kontynuowany nadzór sanitarny w celu zapewnienia właściwego poziomu bezpieczeństwa zdrowotnego produkcji i obrotu żywności, szczególnie w zakresie:

- prawidłowego i skutecznego stosowania przez podmioty systemów kontroli w zakresie GHP, GMP i HACCP wraz z dokumentacją potwierdzającą ich wdrożenie oraz zapewnienia przez podmioty dla pracowników w w/w zakresie i stosownie do charakteru prowadzonej działalności w zakładach;
- poprawy funkcjonalności obiektów;
- zachowania higieny przez pracowników i warunków sanitarnych, przy procesach produkcyjnych żywności oraz obrocie środkami spożywczymi.
- zapewnienia właściwej jakości środków spożywczych produkowanych i wprowadzanych do obrotu, właściwego ich oznakowania i zapewnienia możliwości identyfikowania w całym procesie („traceability”).

W dalszym ciągu do priorytetowych zadań w roku 2008 należała realizacja planu pobierania próbek żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

W związku z harmonogramem zamierzeń przyjętym na rok 2008 wzmożono nadzór między innymi nad zakładami produkcyjnymi, zakładami żywienia zbiorowego zamkniętego, hurtowniami, marketami oraz miejscami obrotu suplementami diety, co będzie kontynuowane w kolejnym roku.



Przedstawiciele Inspekcji Sanitarnej i Inspekcji Weterynaryjnej w Świebodziźnie

Ważnym elementem działania w 2008 roku w zakresie higieny żywności była współpraca z Powiatowym Lekarzem Weterynarii. Dnia 26 września 2008 r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świebodziźnie wspólnie z Powiatowym Lekarzem Weterynarii zorganizowali szkolenie robocze w sali konferencyjnej Komendy Powiatowej



*Ocena stanu sanitarnego i sytuacji epidemiologicznej
w powiecie świebodzińskim*



Higiena Żywności, Żywnienia i Przedmiotów Użytku

Policji w Świebodzinie nt. „Nielegalnej produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego i ich wprowadzania na rynek – oraz niezbędnych środków do jej eliminacji”, w którym udział wzięli przedstawiciele Państwowej Powiatowej Inspekcji Sanitarnej w Świebodzinie, Powiatowego Inspektoratu Weterynarii w Świebodzinie, Starostwa Powiatowego, Prokuratury Rejonowej w Świebodzinie, Komendy Powiatowej Policji w Świebodzinie oraz Urzędów Gmin Powiatu Świebodzińskiego.

Spotkanie pozwoliło w efekcie pogłębić współpracę z w/w co znacznie wpływa na skuteczność prowadzonego na terenie powiatu nadzoru.