

## JAKOŚĆ ZDROWOTNA ŚRODKÓW SPOŻYWCZYCH W WOJEWÓDZTWIE WARMIŃSKO-MAZURSKIM W 2007r.

Podstawą podejmowanych działań w tym zakresie był „Krajowy plan poboru prób na 2007r.” wskazujący liczbę i kierunki badań prób żywności w zależności od liczby mieszkańców oraz ilości funkcjonujących obiektów produkcji żywności w województwie.

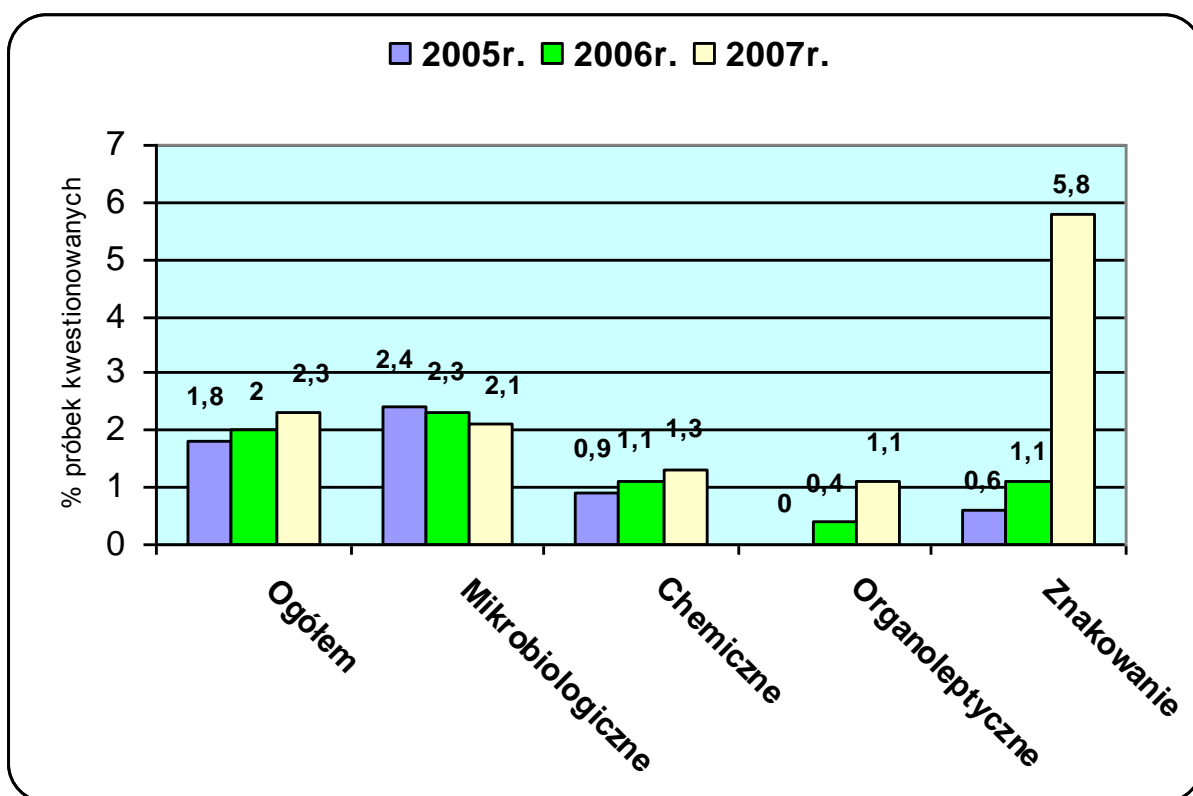
Niezależnie od ustalonego planu pobierano również próbki w przypadku wystąpienia podejrzenia niewłaściwej jakości zdrowotnej żywności wprowadzanej do obrotu lub w ramach opracowywania ognisk zatruc pokarmowych.

Realizując powyższe zadania w 2007r. poddano badaniom laboratoryjnym 4092 próbek żywności (3721 produkcji krajowej i 371 z importu).

Przeprowadzając ocenę jakości zdrowotnej środków spożywczych wykonano badania prób żywności należące do 29 grup asortymentowych, zarówno produkcji krajowej jak i z importu tzn. pochodzące z innych krajów UE oraz z krajów trzecich.

Zakres badań obejmował wiele parametrów dotyczących zanieczyszczeń mikrobiologicznych, zanieczyszczeń i pozostałości chemicznych, parametry organoleptyczne, znakowanie, obecność zanieczyszczeń biologicznych w tym szkodników i ich pozostałości oraz obecność ciał obcych.

### *PRZYCZYNY NIEWŁAŚCIWEJ JAKOŚCI ZDROWOTNEJ ŚRODKÓW SPOŻYWCZYCH W LATACH 2005 – 2007*

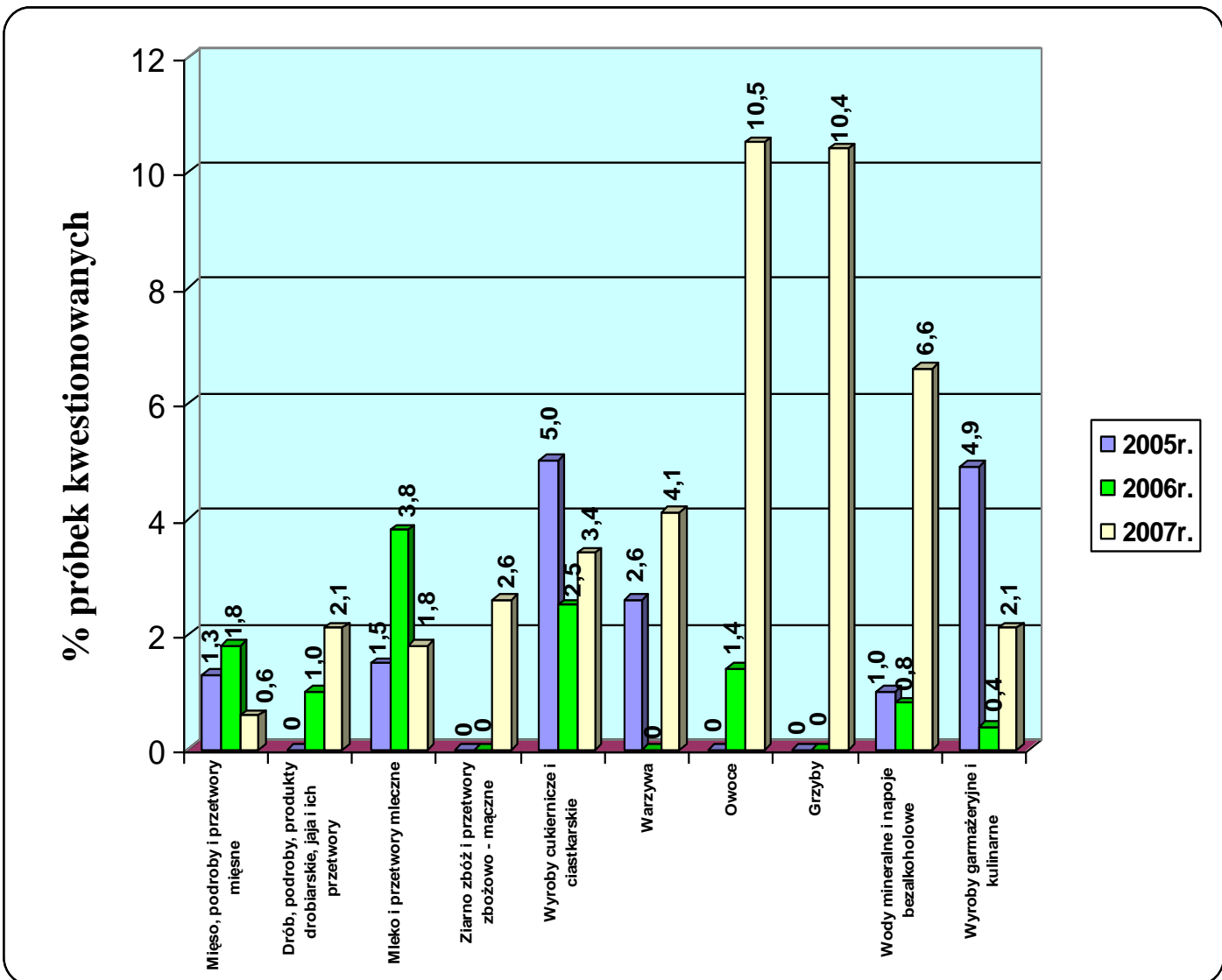


Analizując jakość zdrowotną **środków spożywczych** w 2007r. należy stwierdzić, że: w zakresie zanieczyszczeń mikrobiologicznych i chemicznych pozostaje ona na podobnym poziomie jak w roku poprzednim i odsetek kwestionowanych prób jest stosunkowo niewielki.

Natomiast zjawiskiem niepokojącym jest znaczny wzrost odsetka dyskwalifikowanych prób z uwagi na niewłaściwe wprowadzające w błąd konsumenta znakowanie (w 2007r. – 5,8%) oraz niewłaściwe zmienione cech organoleptyczne wynikające często ze zbyt długiego lub w niewłaściwej temperaturze przechowywania żywności.

W różnych grupach asortymentowych ich jakość przedstawia się nieco odmiennie.

*JAKOŚĆ ZDROWOTNA WYBRANYCH GRUP ŚRODKÓW SPOŻYWCZYCH  
W LATACH 20045– 2007*



Wysoki odsetek kwestionowanych prób stwierdzono w następujących asortymentach:

- owoce – 10,5% prób kwestionowanych za zmienione cechy organoleptyczne
- grzyby – 10,4% prób kwestionowanych za nadmierne pozostałości pestycydu karbendazymu w pieczarkach
- wody mineralne i napoje bezalkoholowe – 6,6% prób kwestionowanych za zanieczyszczenia mikrobiologiczne, w tym obecność *Pseudomonas aeruginosa* w wodzie mineralnej

Wyraźną poprawę w odniesieniu do roku poprzedniego odnotowano w grupie mięso i przetwory mięsne (o 1,2%) oraz mleko i przetwory mleczne (o 2%).

Nadal kwestionuje się dość znaczny odsetek badanych ciastek (w 2007r. – 3,4%) oraz wyrobów garmażeryjnych (w 2007r. – 2,1%) za obecność drobnoustrojów chorobotwórczych m.in. *Bacillus cereus* i *Salmonella*.