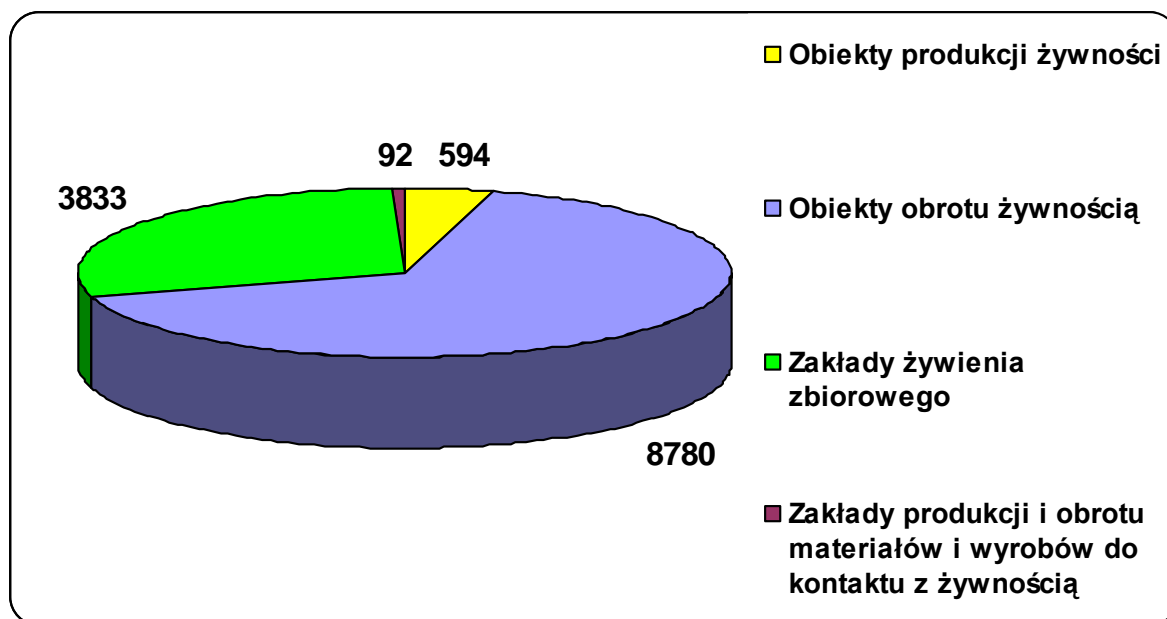


STAN SANITARNO-HIGIENICZNY ZAKŁADÓW ŻYWNOSCI I ŻYWIENIA W WOJEWÓDZTWIE WARMIŃSKO-MAZURSKIM W 2007r.

Państwowa Inspekcja Sanitarna w województwie warmińsko – mazurskim w 2007r. obejmowała nadzorem 13299 obiektów żywnościowo – żywieniowe.

RODZAJE OBIEKTÓW ŻYWNOSCIOWO – ŻYWIENIOWYCH OBJĘTYCH NADZOREM W 2007 R. W/G ICH LICZEBNOŚCI



Ocena stanu sanitarnego zakładów przeprowadzana jest na podstawie obowiązujących w kraju jednolitych kryteriów tzw. „arkuszy oceny stanu sanitarnego” dla 6 grup obiektów żywnościowo – żywieniowych.

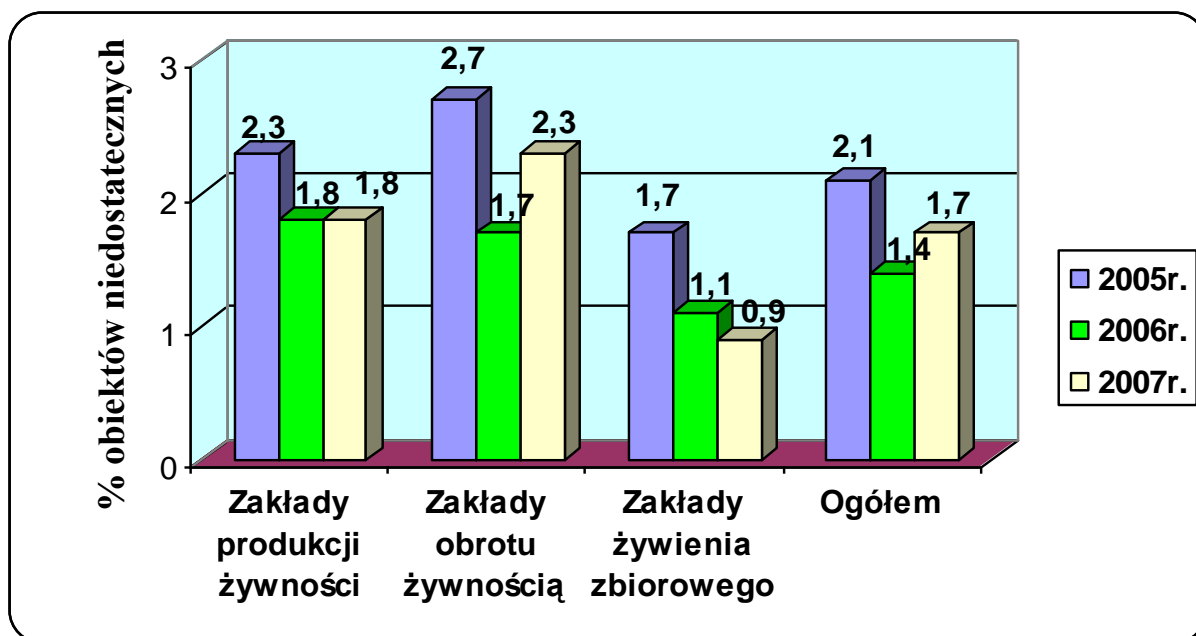
Ocenę negatywną niezgodną z wymaganiami otrzymują te zakłady, w których stwierdzone są odstępstwa od wymagań istotnych dla bezpieczeństwa żywności.

W oparciu o te kryteria w 2007r. 148 obiektów uzyskało ocenę negatywną, stanowi to 1,7% skontrolowanych obiektów (w 2006r. – 1,4%; w 2005r. – 2,1%).

Porównując uzyskane w powyższym zakresie dane do lat poprzednich można stwierdzić, iż stan sanitarny obiektów branży spożywczej ulega niewielkim wahaniom i obecnie można uznać go za zadawalający, a zakłady ocenione negatywnie stwierdza się incydentalnie.

Uszczegółowienie powyższych danych w odniesieniu do **głównych grup nadzorowanych obiektów** żywnościowo – żywieniowych przedstawia poniższy wykres.

STAN SANITARNY OBIEKTÓW W LATACH 2005 – 2007



Analizując dane uzyskane na przestrzeni ostatnich lat należy podkreślić systematyczną poprawę stanu sanitarnego **obiektów żywienia zbiorowego**.

Sytuacja w **zakładach produkcyjnych** pozostaje na niezmiennym poziomie, natomiast stan sanitarny **obiektów obrotu żywnością** uległ nieznacznemu pogorszeniu w stosunku do roku poprzedniego.

Spośród skontrolowanych **zakładów produkcji żywności** niespełniające obowiązujących wymagań stwierdzono tylko wśród **ciastkarni** (4 zakłady), co stanowi 3,96% oraz wśród **piekarni** (6 zakładów) odpowiednio 2,62% ocenionych obiektów w tej grupie.

Wśród **zakładów obrotu żywnością** największy odsetek obiektów ocenionych negatywnie odnotowano w grupie **sklepów spożywczych** 2,86%.

W grupie **obiektów żywienia zbiorowego** największy odsetek zakładów ocenionych negatywnie odnotowano wśród **zakładów małej gastronomii** – 1,24%, natomiast zdecydowanie poprawił się stan **zakładów żywienia zbiorowego zamkniętego**, gdyż tylko 0,5% obiektów oceniono jako niezgodne (w 2006r. – 1,36%)

Uzyskane wskaźniki potwierdzają bieżące spostrzeżenia odnośnie znaczącej poprawy w zakresie zapewnienia właściwego stanu higieniczno – sanitarnego zakładów żywnościowo – żywieniowych.

Do najistotniejszych nieprawidłowości odnotowywanych w zakładach sektora spożywczego skontrolowanych w 2007r. należały:

- zły stan techniczno – sanitarny obiektów (ściany, sufity, posadzki, drzwi, okna, elewacje budynków)
- zniszczone, zużyte powierzchnie robocze, urządzenia i sprzęt produkcyjny

- niewłaściwy układ funkcjonalny pomieszczeń
- brak zabezpieczeń zakładu przed dostępem owadów i szkodników, obecność szkodników
- brak ciepłej, bieżącej wody przy umywalkach do mycia rąk
- rozszerzanie zakresu działalności bez zgody PIS i wymaganych warunków techniczno – sanitarnych
- brak prawidłowo zorganizowanych stanowisk pracy
- niewłaściwe warunki przetrzymywania sprzętu i środków używanych do mycia i dezynfekcji pomieszczeń
- niedostateczna ilość urządzeń chłodniczych
- nieprawidłowe warunki do mycia żywności, naczyń kuchennych, sprzętu pomocniczego i produkcyjnego
- personel nie posiada aktualnych książeczek zdrowia
- brak właściwie zorganizowanej i udokumentowanej kontroli wewnętrznej: w tym opracowanych i wdrożonych systemów zapewnienia bezpieczeństwa żywności (GHP, HACCP).