

Szkło w napojach, pestycydy w owocach

Data publikacji: 16.03.2014 15:45

Bezpieczeństwo żywności stanowi szczególne źródło troski sanepidu - w ubiegłym roku pracownicy Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Cieszynie skontrolowali pod kątem produkowania, przetwarzania, magazynowania, przewożenia i sprzedaży.

Szkło w napojach alkoholowych, środkach spożywczych, napromieniowane suplementy diety, pestycydy w owocach, bakteria Salmonella i antybiotyki w drobiu - to tylko niektóre zagrożenia przed którymi ostrzegał w zeszłym roku RASFF (System Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznych Produktach żywnościowych i Środkach Żywnienia Zwierząt). Produkty te znalazły się również w powiecie:

- W wyniku przeprowadzonych kontroli stwierdzono w nadzorowanych obiektach na terenie powiatu produkty będące przedmiotem ww. powiadomień. We wszystkich przypadkach przedsiębiorcy, po uzyskaniu informacji o przyczynach zakwestionowania danego środka spożywczego lub materiału i wyrobu do kontaktu z żywnością, we własnym zakresie wycofywali kwestionowane towary z obrotu handlowego, co świadczy o prawidłowych ich działaniach - komentuje w specjalnym raporcie za ubiegły rok Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Cieszynie, mgr inż. Teresa Wałga.

Ogólnie pracownicy cieszyńskiego sanepidu skontrolowali 1546 obiektów (z 2594 będących pod nadzorem), przeprowadzając 2290 kontroli. Wydano 204 decyzje administracyjne oraz nałożono 119 mandatów karnych na kwotę 15990 zł. **- W wyniku przeprowadzonych kontroli stwierdzono, że 2 obiekty nie odpowiadały ustalonym wymaganiom, co stanowi 0,20% wszystkich obiektów sklasyfikowanych. Zaobserwowano nieznaczny spadek „złych” obiektów (w 2012r. 5 obiektów). Na ocenę negatywną wpłynęły liczne uchybienia techniczno-sanitarne, brak orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych, niewłaściwa jakość surowców i składników żywności**- mówi Wałga.

Kontroli poddano również 113 zakładów produkcyjnych z regionu. Jakie są ich najczęstsze grzechy? Jak informuje szefowa cieszyńskiego sanepidu, głównymi uchybieniami był nieprawidłowy stan sanitarno-techniczny pomieszczeń, urządzeń i sprzętu, nie wdrożone procedury i instrukcje z zakresu GHP, GMP i systemu HACCP, niewłaściwy stan techniczny sprzętu i urządzeń, nieprawidłowe znakowanie produktów bądź jego brak.

Najwięksi wytwórcy żywności z regionu - MOKATE S.A. w Ustroniu, Mondelez Polska Production Sp. z o.o. Fabryka OLZA w Cieszynie, "USTRONIANKA" Sp. z o.o. w Ustroniu, Triumf Mauxion Chocolates w Skoczowie, Browar Bracki w Cieszynie (oraz 33 piekarnie i 18 ciastkarni) wypadli dobrze: **- Ich stan sanitarny i techniczny oceniono pozytywnie na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego. W nadzorowanych zakładach produkujących żywność łącznie pobrano 50 prób do badań mikrobiologicznych i fizykochemicznych oraz oceny organoleptycznej i badań zanieczyszczeń** - podsumowuje specjalistka ds. higieny.

Nieco więcej na sumieniu mieli właściciele zakładów żywienia zbiorowego, czyli pensjonatów, restauracji, barów itp. Jednak należy wziąć pod uwagę, że jest to najliczniejsza grupa spośród nadzorowanych przed sanepid: **- W celu usunięcia uchybień technicznych stwierdzanych w czasie kontroli oraz w celu wdrożenia procedur GHP/GMP i systemu HACCP wydano 94 decyzje administracyjne, które wykonywane były w większości w ustalonych terminach. Nałożono 45 mandatów karnych na kwotę 7770zł.**

Pracownicy PPIS przebadali również 404 próbki z miejsc obrotu żywnością (sklep, magazyn, hurtownia), z których zakwestionowali 10 próbek: **- 3 próbki mięsa drobiowego kwestionowano ze względu na obecność pałeczek Salmonella, 2 próbki lodów kwestionowano ze względu na zawyżoną liczbę bakterii z grupy Enterobacteriaceae, 3 próbki (bakalie, warzywa strączkowe), kwestionowano ze względu na obecność szkodników zbożowo-mącznych, 1 próbkę wyrobów mięsnych- szynki, kwestionowano ze względu na**

przekroczony dopuszczalny poziom fosforanów dodanych, 1 próbkę mąki kwestionowano ze względu na przekroczenie poziomu ochratoksyny A - można przeczytać w raporcie.

(red.)