

Jakość i bezpieczeństwo żywności i żywienia w świetle badań jednostek nadzoru

Wstęp

Jakość żywności i żywienia jest istotnym elementem wpływającym na zachowania konsumentów. Wybór żywności o odpowiedniej jakości może być generowany oceną takich cech, jak: właściwości sensoryczne, trwałość, niezawodność, funkcjonalność, bezpieczeństwo i aspekty zdrowotne produktu oraz charakterystyki produkcyjne, innowacyjność, koszt nabycia, dostępność [Kowalska, 2011, s. 27]. Także rynek usług żywieniowych podlega podobnej ocenie przez konsumenta. W literaturze najczęściej przedstawianymi czynnikami wpływającymi na jakość żywności oferowanej w placówkach gastronomicznych są: cena, wartość odżywcza, zapach, smak, wygląd, bezpieczeństwo, sposób podania [Grębowiec, 2010, s. 117; Cieślik, 2010, s. 565; Moital, 2008, s. 164; Marcovic, 2010, s. 181]. Sam konsument może dokonać indywidualnej, subiektywnej oceny wymienionych cech. Natomiast obiektywnej oceny dokonują wyznaczone organy instytucje państwowe. Wyniki tych ocen służą do rzetelnej oceny jakości żywności i żywienia we wszystkich ogniwach łańcucha „od pola do stołu”.

Rynek żywności zarówno w Polsce, jak i na świecie podlega ciągłym procesom doskonalenia. Rozwój nowych technologii produkcji żywności, warunków jej przechowywania jest podstawą ewolucji światowego rynku. Przy stosowaniu procesów służących do uzyskania coraz to wyższej jakości produktów spożywczych, producent nie może zapominać o zachowaniu optymalnego poziomu bezpieczeństwa zdrowotnego żywności. Powszechnie istniejące systemy, sprawują nadzór nad warunkami oraz praktykami produkcyjnymi, przez co produkowana żywność ma być z założenia wolna od zagrożeń. Dzięki temu istnieje ochrona konsumenta przed ryzykiem mikrobiologicznym, chemicznym oraz fizycznym, które może pojawiać się na wszystkich etapach produkcji żywności i obrotu.

Ważną rolę w zapewnieniu bezpieczeństwa żywnościowego mają systemy, które odnoszą się do jakości produkcji. Wśród nich wyróżnia się

* Dr inż., Zakład Zarządzania Jakością i Środowiskiem, Wydział Zarządzania, UG,
mal@wzr.ug.edu.pl

uniwersalne systemy jakości, gdzie zalicza się m.in. ISO, TQM, oraz systemy jakości żywności. Ten rodzaj systemów został podzielony na: systemy adresowane do przetwórstwa i obrotu (HACCP, GMP, GHP, BRC, IFS) oraz do rolnictwa (system produkcji integrowanej, rolnictwa ekologicznego, produktów regionalnych i tradycyjnych) [Kowalczyk, 2009, s. 69].

Jednym z systemów, warunkujących produkcję bezpiecznej żywności jest system HACCP. Jego podstawowym celem jest zagwarantowanie bezpieczeństwa zdrowotnego konsumentów poprzez identyfikację zagrożeń oraz stałego ich monitoringu. Jest to system prewencyjny, który kładzie nacisk na zapobieganie, a nie na inspekcję jakości. Wdrożenie i utrzymanie systemu HACCP – Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontrolnych jest w Polsce obligatoryjne dla wszystkich podmiotów branży spożywczej. Nadzór nad statusem wdrożenia systemu pełnią organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz Inspekcji Weterynaryjnej. Obok wymienionych organów w dziedzinie bezpieczeństwa sprawuje nadzór również Inspekcja Ochrony Roślin i Nasiennictwa, natomiast w zakresie jakości handlowej: Inspekcja Handlowa (w handlu detalicznym) i Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych (u producentów).

Patrząc przez pryzmat ważności zagadnień zapewnienia jakości i bezpieczeństwa żywnościowego, celem pracy jest przedstawienie aktualnego stanu sanitarnego w gdyńskich placówkach zajmujących się produkcją i wprowadzaniem do obrotu produktów spożywczych pochodzenia niezwierzęcego oraz stopnia wdrożenia systemów GMP/GHP i HACCP w tych obiektach. W pracy zastosowano metodę przeglądu i analizy literatury oraz materiałów źródłowych.

1. Ocena stanu bezpieczeństwa żywnościowego i jakości w Polsce

1.1. Bezpieczeństwo żywnościowe

Nadzorem nad stanem sanitarnym w Polsce zajmuje się Państwowa Inspekcja Sanitarna. W zakres jej kompetencji wchodzi obok nadzoru nad warunkami higieny środowiska, pracy w zakładach pracy, radiacyjnej, procesów nauczania i wychowania, wypoczynku i rekreacji oraz warunkami higieniczno-sanitarnymi, jakie powinien spełniać personel medyczny, sprzęt oraz pomieszczenia, w których są udzielane świadczenia zdrowotne, również nadzór nad warunkami zdrowotnymi żywności i żywienia i przedmiotów ich użytku [Ustawa o Państwowej..., 1985].

Tablica 1. Obiekty żywności, żywienia i przedmiotów użytku objęte nadzorem przez organy PIS w 2009 i 2010 r.

Rodzaj obiektów	2009	2010
Zakłady produkcji żywności	17 869	8 146
Obiekty obrotu żywnością	194 925	201 081
Środki transportu żywnością	22 485	22 699
Zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego	72 866	75 340
Zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego	33 368	34 589
Wytwórnie i miejsca obrotu przedmiotami użytku	2 451	3 003
Obiekty produkcji, konfekcjonowania i obrotu kosmetykami	3 070	3 418
Razem	347 034	348 286

Źródło: Opracowanie własne na podstawie [Stan..., 2009, s.104; Stan..., 2010, s. 30; www.pis.gov.pl, dostęp dnia: 18.02.2012].

W latach 2009 i 2010 wyznaczone organy PIS dokonały kontroli w niespełna 350 tys. obiektach (por. tablica 1). Struktura stwierdzonych podczas wizyt kontrolnych niezgodności wynosiła 14,52% w roku 2009 i 13,51% w roku 2010. Zły stan sanitarny był przyczyną zamknięcia 0,27% kontrolowanych obiektów w roku 2009 i 0,25% w 2010 roku (por. tablica 2).

Tablica 2. Wyniki kontroli organów PIS w 2009r, i 2010r.

Ilość:	2009	2010
Kontroli sanitarnych	358 140	341 303
Decyzji nakazujących usunięcie stwierdzonych uchybień	52 007	46 104
-w tym decyzji przerwania działalności	970	867
Mandatów	26 806	24 874
-na kwotę	5 135 320 zł	4 888 980 zł

Źródło: Opracowanie własne na podstawie [Stan..., 2009, s.105; Stan..., 2010, s. 30; www.pis.gov.pl, dostęp dnia: 18.02.2012].

Według raportów PIS stan sanitarno-higieniczny obiektów żywności i żywienia, jest bardzo zróżnicowany. Działają zarówno obiekty stare (zwłaszcza w miastach o zwartej zabudowie), jak i nowoczesne. Warunki higieniczne i techniczne w badanych obiektach systematycznie się poprawiają. Najgorszą sytuacją charakteryzują się obiekty, które z uwagi na położenie, rozmieszczenie poszczególnych pomieszczeń, nie są w stanie być poddane rozbudowom lub modernizacjom, które powinny być wykonane z uwagi na ustawowe wymagania GMP, GHP, HACCP [Stan..., 2009; Stan..., 2010]. W raportach Głównego Inspektora Sanitarnego podkreśla

się, że stan sanitarny ogółu nadzorowanych obiektów żywności, żywienia i przedmiotów użytku w latach 2009 i 2010 w stosunku do lat poprzednich uległ nieznacznej poprawie. Zaznacza się również wagę wzrostu świadomości przedsiębiorców w zakresie obowiązujących wymagań oraz wdrażania i stosowania zasad dobrej praktyki higienicznej (GHP), dobrej praktyki produkcyjnej (GMP), a także wprowadzaniu systemu HACCP, co ma wpływ na wzrost prawidłowości w kontrolowanych obiektach.

1.2. Jakość handlowa wybranych grup produktów spożywczych

Kontrolą jakości handlowej produktów zajmują się, jak już wcześniej wspomniano, Inspekcja Handlowa oraz Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych.

Jakość handlowa jest rozumiana jako zgodność produktów z obowiązującymi przepisami ustalającymi standardy w zakresie parametrów fizyko-chemicznych i sensorycznych, a także mikrobiologicznych, w zakresie dotyczącym technologii produkcji oraz oznakowania towarów [Ustaw o jakości..., 2000]. W zakresie działań Inspekcji Handlowej w obszarze artykułów rolno-spożywczych jest kontrola środków spożywczych w handlu detalicznym (także w obrocie hurtowym i gastronomii) w zakresie jakości handlowej, w tym pod kątem zafałszowań i oznakowania, a także kontrola legalności i rzetelności działań.

W 2009 roku Inspekcja Handlowa dokonała cyklicznej kontroli wybranych jednostek handlowych, wprowadzających do obrotu produkty żywnościowe. Kontroli poddano 186 placówek handlowych pod kątem oceny jakości mleka i przetworów mlecznych, 239 – mięsa i przetworów mięsnych, 190 – ryb i przetworów rybnych, a w 90 placówkach dokonano kontroli jakości miodu. Kontrole obejmowały ocenę jakości produktów poprzez zbadanie cech sensorycznych, fizycznych i chemicznych, prawidłowości oznakowania, zawartości netto, warunków przechowywania, aktualności dat minimalnej trwałości, terminów przydatności do spożycia oraz przechowywania i udostępniania na żądanie organów urzędowej kontroli żywności orzeczeń lekarskich wydawanym osobom bezpośrednio stykającym się z żywnością [Konsument na rynku artykułów..., 2009].

Wyniki kontroli w zakresie jakości sensorycznej i oznakowania produktów pokazują, że sytuacja na rynku badanych grup produktów nie jest zadowalająca. Spośród nich zakwestionowano średnio 22% partii towarów. Największy odsetek odnotowano w przypadku produktów mięsnych – 28,3%, najmniejszy – mlecznych (13,6%).

Podczas badania przestrzegania okresów przechowywania żywności okazało się, że placówki handlowe nie w pełni przestrzegają przepisu art. 52 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia, który przedstawia zapis o tym, że środki spożywcze oznakowane datą minimalnej trwałości lub terminem przydatności do spożycia mogą znajdować się w obrocie do tej daty lub terminu. Inspektorzy mieli zastrzeżenia do 2,2% badanych partii mleka i przetworów mlecznych, 1,8% badanych partii mięsa i jego przetworów oraz 1,5% badanych partii ryb i przetworów rybnych. Nie zakwestionowano w tej kwestii oceny żadnej partii badanych miódów [Konsument..., 2009].

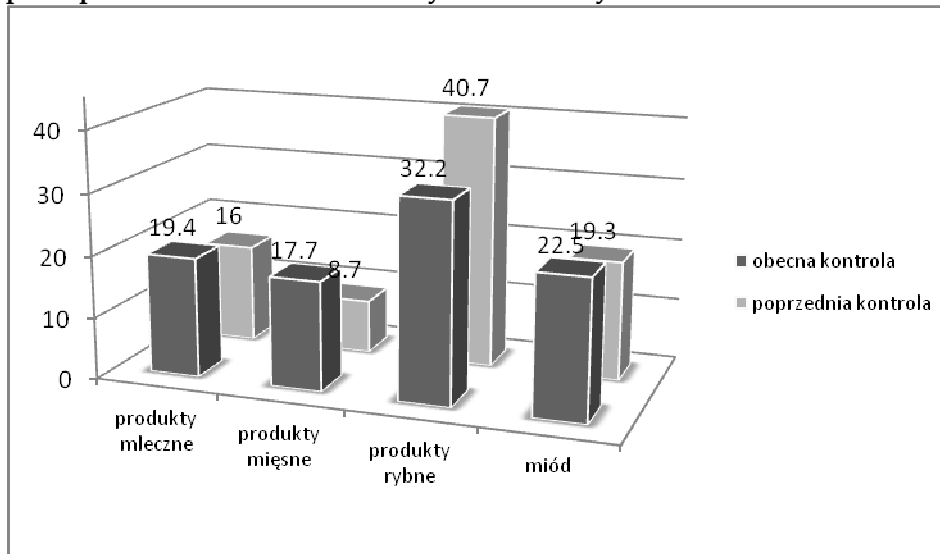
Podczas kontroli prawidłowości magazynowania, okazało się, że sporadycznie (około 1% wszystkich badanych partii towarów) zdarzają się przypadki składowania produktów poza urządzeniami chłodniczymi w temperaturze niezgodnej z zaleceniami producenta oraz zauważono uchybienia sanitarno-higieniczne [Konsument..., 2009]. Zanotowano brak w 2,1% badanych placówkach aktualnych orzeczeń lekarskich, które muszą posiadać osoby bezpośrednio stykające się z żywnością.

W wyniku porównania wyników kontroli przeprowadzonych przez Inspekcję Handlową, zauważono poprawę jakości mleka i produktów mlecznych, na co duży wpływ miała poprawa jakości masła (zanotowano ograniczenia zafałszowań tego produktu). Również poprawie uległ stan jakościowy mięsa i miodu, natomiast stan ryb mrożonych w glazurze wpłynął na obniżenie jakości grupy – ryby i przetwory rybne (rysunek 1).

W roku 2010 Inspekcja Handlowa dokonała kontroli jakości usług gastronomicznych, której celem była ocena prawidłowości i rzetelności funkcjonowania wybranych placówek gastronomicznych. Kontrolą objęto podejmowane w 424 placówkach działania dotyczące m.in. identyfikowalności towarów, przechowywania żywności i zapewnienia jakości surowców, półproduktów, potraw i napojów [Konsument na rynku usług..., 2011].

Podczas badań jakości surowców, półproduktów oraz potraw i napojów zakwestionowano średnio co piątą badaną partię, najwięcej z grupy – wyroby kulinarne (24,4%), następnie z grupy – napoje (19,7%). Surowce i półprodukty użyte do produkcji gastronomicznej zostały zakwestionowane w ilości 14,3%. Najczęstszym powodem kwestionowania jakości wyrobów kulinarnych i napojów (alkoholowych oraz kawy) była zaniżona zawartość deklarowanych składników.

Rysunek 1. Porównanie wyników obecnych kontroli jakości produktów mlecznych, mięsnych oraz miodu do wyników kontroli poprzednich, odsetek partii produktów zakwestionowanych w zbadanych



Źródło: Raport: Konsument na rynku artykułów żywnościowych (w świetle kontroli produktów mlecznych, mięsnych, rybnych i miodu), www.uokik.gov.pl, dostęp dnia: 19.02.2012.

W 18,4% placówkach stwierdzono stosowanie przeterminowanych produktów. Najczęściej były to mrożonki (ryby, pizza, pierogi), przyprawy, napoje, a nawet nabiał, mięso i wędliny. Zauważono też praktykę mrożenia własnych wyrobów wytworzonych w placówce oraz świeżych, zakupionych „na zapas” produktów.

Nieprawidłowości zanotowano też podczas kontroli stanu sanitarno – higienicznego w pomieszczeniach 8% spośród badanych placówek. Nieprawidłowe warunki przechowywania występowały w 14,4% placówkach gastronomicznych. Dotyczyły one nieprawidłowej temperatury przechowywania produktów, która nie była zgodna z zalecanymi przez producentów oraz braku segregacji asortymentowej przechowywanych towarów.

2. Bezpieczeństwo żywnościowe w Gdyni¹

W województwie pomorskim pod nadzorem Państwowej Inspekcji Sanitarnej było w 2009 roku 21 805 obiektów, a w 2010 roku 22 917. Na

¹ W pracy przedstawiono stan bezpieczeństwa żywnościowego w mieście Gdynia ze względu na dostęp do szczegółowych sprawozdań udostępnionych przez Powiatową Stację Sanitarno-Epidemiologiczną w Gdyni.

podstawie danych zawartych w Tablicy 3 można stwierdzić, że stan sanitarno-higieniczny obiektów poprawił się w roku 2010 w stosunku do 2009 roku.

Tablica 3. Liczba obiektów w województwie pomorskim niezgodnych z wymaganiami w 2009 i 2010 r.

Obiekty	2009	2010
Produkcji żywności	5,5%	2,5%
Obrotu żywnością	3,9%	3,2%
Żywienia zbiorowego typu otwartego	3,7%	2,5%
Żywienia zbiorowego typu zamkniętego	1,9%	1,3%

Źródło: Opracowanie własne na podstawie [Stan sanitarno-higieniczny województwa Pomorskiego, 2009; Stan sanitarno-higieniczny województwa pomorskiego, 2010, www.wsse.gda.pl, dostęp dnia: 18.02.2012].

Największy stopień poprawy zauważa się w obiektach zajmujących się produkcją żywności. Do najczęstszych niezgodności, które odnotowuje się w tych obiektach to: niewłaściwa ochrona przed szkodnikami, brak kontroli jakościowej surowców, niefunkcjonalność pomieszczeń i brak zapisów z kontroli procesów produkcyjnych. Te uchybienia nie zmieniły się od 2009 roku. W roku 2010, dodatkowo organy nadzorujące zauważyły wystąpienie rozszerzenia działalności zakładu poza zakres określony w decyzji oraz niewłaściwe znakowanie wyrobów [Stan..., 2009; Stan..., 2010].

W roku 2010 64% pomorskich zakładów produkcji żywności posiadało wdrożony system HACCP.

Obiekty obrotu żywnością to m.in. sklepy spożywcze, magazyny hurtowe i kioski spożywcze. Ta grupa placówek zanotowała największą ilość wydanych decyzji dotyczących zakazu wprowadzania produktów do obrotu (92% wszystkich wydanych tego typu decyzji w roku 2009 i 89% w roku 2010) [Stan..., 2009; Stan..., 2010]. Najczęściej stwierdzane niezgodności w 2010 roku w tej grupie to: brak procedur postępowania z wyrobami niezgodnymi z wymaganiami, wprowadzenie do obrotu środków spożywczych nieoznakowanych, niewłaściwe przechowywanie żywności, niewłaściwa ochrona przed szkodnikami oraz nieprawidłowe gromadzenie i usuwanie odpadów.

Z grupy zakładów żywienia zbiorowego typu otwartego, działających na terenie województwa pomorskiego, 54% posiada wdrożony system HACCP.

Niestety ten rodzaj placówek dominuje wśród wszystkich badanych obiektów w ilości decyzji administracyjnych w sprawie unieruchomienia

zakładu (68% spośród wszystkich decyzji w roku 2009, 48% – w roku 2010). Do najczęstszych niezgodności zauważanych w tego typu placówkach zarówno w 2009, jak i 2010 roku zalicza się: uruchomienie nowych obiektów bez dopełnienia obowiązku uzyskania decyzji o zatwierdzenie zakładu, rozpoczęcie działalności sezonowej w obiektach wcześniej zatwierdzonych bez poinformowania organów PIS, rozszerzenie działalności poza zakres określony w decyzji o zatwierdzeniu oraz zatrudnienie personelu bez udokumentowanego stanu zdrowia, brak udokumentowania źródła pochodzenia surowców/półproduktów, niewłaściwe gromadzenie i usuwanie odpadów, mrożenie wyrobów kulinarnych „na zapas”, brak prawidłowego procesu mycia i wyparzania naczyń stołowych [Stan..., 2009; Stan..., 2010].

Tablica 4. Nadzór i stan sanitarny obiektów na terenie miasta Gdyni w latach 2009–2011

Obiekty	Lata	Liczba obiektów	W tym:				Ilość mandatów	Na kwotę (zł)
			skontrolowanych	niezgodnych %	z wdrożonymi zasadami GMP/GHP %	z wdrożonym systemem HACCP %		
Produkcji żywności	2009	66	58	0	84,85	60,61	4	800
	2010	69	56	0	56,52	44,93	1	200
	2011	60	46	0	53,33	50,00	2	250
Obrotu żywnością	2009	1349	549	0	65,01	14,38	70	14150
	2010	1384	582	0	51,66	3,90	83	20450
	2011	1438	728	0	41,72	2,99	69	15450
Żywienia zbiorowego typu otwartego	2009	458	279	0	75,33	57,42	47	10200
	2010	487	253	0	55,85	24,44	38	10200
	2011	504	356	0	70,24	40,48	59	15400
Żywienia zbiorowego typu zamkniętego	2009	207	156	0	95,65	82,61	15	2700
	2010	193	127	0	63,73	53,89	9	1700
	2011	219	139	0	64,38	62,56	13	2200

Źródło: Opracowanie własne na podstawie [Sprawozdania z działalności w zakresie higieny żywności, żywienia i przedmiotów użytku za rok 2009, 2010 i 2011, załącznik do dokumentu MZ-48, PSSE Gdynia].

Grupa obiektów żywienia zbiorowego typu zamkniętego w rankingu ocen wynikających z nadzoru organów PIS wypada najlepiej. Zauważa się małą liczbę placówek, w których zarejestrowano niezgodności, dodatkowo wartość ta spada. Sytuacja ta może być powiązana z coraz częściej wystę-

pującym zjawiskiem – żywienia cateringowego w przedszkolach, szkołach, domach opieki społecznej. Niezgodności występujące w tej grupie obiektów dotyczą: rozszerzenia działalności w zakresie żywienia dzieci poza zakres określony w decyzji (punkty przedszkolne z żywnieniem cateringowym), mrożenie surowców (głównie mięsa) we własnym zakresie „na zapas”, brak zapisów dotyczących kontroli wewnętrznej, brak dokumentacji HACCP, świadczącej o funkcjonowaniu systemu w zakładzie [Stan..., 2009; Stan..., 2010].

Sytuacja sanitarno-higieniczna w mieście Gdynia jest zadowalająca. W latach 2009-2011 nie zaobserwowano obiektów niezgodnych (por. tablica 4). Duży odsetek obiektów posiada wdrożone systemy GMP/GHP. W 2009 i 2010 roku wiodącymi w tym zakresie były placówki żywienia zbiorowego typu zamkniętego, w roku 2011 najlepiej przedstawia się sytuacja zakładów żywieniowych typu otwartego. Najwięcej obiektów z wdrożonym systemem HACCP zanotowano w grupie żywienia typu zamkniętego. W 2009 i 2010 roku PSSE Gdynia nie skierowała wniosków do sądu Grodzkiego o ukaranie właścicieli obiektów. W 2011 roku przedstawiono wniosek o ukaranie właścicielowi wytwórni wyrobów cukierniczych oraz tzw. innych obiektów obrotu żywnością [Sprawozdanie..., 2011].

Podczas kontroli sanitarnej, inspektorzy rejestrują niezgodności, które w skrajnych przypadkach, mogą być podstawą do zamknięcia placówek. Początkowo pracownicy kontrolujący obiekty pouczają, następnie przyznają kary pieniężne. Największa ilość mandatów przypada na obiekty zajmujące się obrotem żywności (por. tablica 4). Najczęściej występującymi problemami w gdyńskich obiektach są: zapewnienie prawidłowego stanu technicznego oraz brak czystości bieżącej. Zauważa się również niewłaściwe magazynowanie i segregowanie oraz brak dowodu na wdrożenie systemów GMP/GHP, HACCP. Znaczną poprawę zauważa się w stosowaniu procesu identyfikowalności surowców, dostawców, produktów. Pozytywniej niż w latach poprzednich, kontrolerzy ocenili procesy mycia i dezynfekcji, usuwania odpadów, sposób składowania środków czyszczących i dezynfekujących, oraz zabezpieczenie placówek przed działaniem szkodników i produktów przed zakażeniami krzyżowymi (por. tablica 5).

Z analizy materiałów źródłowych PSSE w Gdyni wynika, że najwięcej niezgodności odnotowuje się podczas kontroli sklepów spożywczych oraz zakładów żywienia typu otwartego. W roku 2009 struktura tych niezgodności wynosiła odpowiednio: 37,76 i 35,22%, w roku 2010; 46,14 i 32,51,

a w roku 2011: 40,3 i 41% [Sprawozdanie..., 2009, Sprawozdanie..., 2010, Sprawozdanie..., 2011].

Tablica 5. Niezgodności zaobserwowane w obiektach skontrolowanych przez PSSE w Gdyni w latach 2009-2011

	2009 %	2010 %	2011 %
Rozpoczęcie działalności bez zgody PIS	0,16	0,33	0,62
Rozszerzenie działalności bez zgody PIS	0,00	2,00	2,18
Nieprawidłowy stan techniczny, brak czystości bieżącej	27,21	24,87	27,37
Nieprawidłowa ochrona zakładu przed szkodnikami	3,70	4,17	2,02
Obecność szkodników	0,64	0,33	0,31
Zanieczyszczenia krzyżowe	5,80	1,34	0,31
Niewłaściwe warunki do obróbki wstępnej żywności	0,81	0,17	1,87
Nieprawidłowe przechowywanie i usuwanie odpadów	3,54	1,00	0,31
Niewłaściwa jakość wody przeznaczonej do spożycia	0,00	0,00	1,71
Niepotwierdzony stan zdrowia osób	4,19	4,51	5,60
Niewłaściwa jakość surowców, składniki przeterminowane	1,93	4,84	4,98
Nieprawidłowe magazynowanie i segregowanie	12,24	10,85	11,04
Niezachowana ciągłość łańcucha chłodniczego	2,58	3,01	5,91
Niewłaściwe przechowywanie sprzętu myjącego	6,28	4,17	3,89
Niewłaściwe prowadzenie procesów technologicznych	0,48	1,34	3,58
Niewłaściwe mycie i dezynfekcja sprzętu i naczyń	2,09	2,17	0,47
Nieprawidłowo odkładane lub brak próbek kontrolnych	2,09	0,00	0,16
Transport żywności w nieodpowiednich warunkach	0,16	0,00	0,62
Brak GHP/GKP	6,92	21,04	16,17
Brak HACCP, brak zapisów	11,11	7,35	5,75
Brak opracowania i wdrożenia procedur zabezpieczenia i wycofania z obrotu produktów spożywczych	7,57	6,18	5,13
Brak identyfikowalności	0,48	0,33	0,00

Źródło: Opracowanie własne na podstawie [Sprawozdania z działalności w zakresie higieny żywności, żywienia i przedmiotów użytku za rok 2009, 2010 i 2011, załącznik do dokumentu MZ-48, PSSE Gdynia].

Zakończenie

Bezpieczeństwo żywnościowe jest jednym z priorytetowych zagadnień polityki państwa. Istniejące uwarunkowania prawne, narzucają na producentów żywności oraz wszystkie pozostałe podmioty uczestniczące w łańcuchu żywnościowym obostrzenia, dzięki którym konsument może się czuć bezpiecznie na rynku produktów spożywczych.

Sam konsument nie może kontrolować bezpieczeństwa i higieny żywności. Poprzez indywidualne obserwacje i zachowania może jedynie zmniejszać lub zwiększać popyt na produkty lub usługi. Może też kierować się wskazówkami zawartymi w raportach pokontrolnych, sporządzanych przez różne instytucje. Taką kontrolą zajmują się zarówno organizacje państwowe, jak i pozarządowe, działające w interesie ochrony konsumenta.

Najnowsze wyniki kontroli poziomu jakości żywności oraz warunków higienicznych w obiektach produkcji i obrotu żywnością, które zostały przedstawione w pracy, wskazują na konieczność dalszej, ciągłej poprawy bezpieczeństwa żywnościowego w badanych obiektach. Sytuacja ta dotyczy zarówno warunków infrastrukturalnych panujących w placówkach, jak również działań w zakresie zapewnienia jakości właścicieli i nawyków personelu. Ważnym aspektem, który należy szczególnie podkreślić, są szkolenia, które powinny stanowić podstawę zmian w zachowaniach pracowników. Nie jest tak łatwo wyposażyć obiekty w nowe maszyny i urządzenia. Można jednak tak zorganizować pracę organizacji, aby nie przyczyniała się ona do występowania zagrożeń.

Literatura

1. Cieślik E., Stachura M., Topolska K. (2010), *Jakość usług gastronomicznych w opinii konsumentów*, „Bromatologia i chemia toksykologiczna”, Nr 4, Polskie Towarzystwo Farmaceutyczne, Warszawa.
2. Grębowiec M. (2010), *Czynniki warunkujące jakość oraz ich wpływ na podejmowanie decyzji nabywczych na rynku gastronomicznym*, „Ekonomika i organizacja gospodarki żywnościowej”, nr 80, SGGW, Warszawa.
3. Kowalczyk S. (red.) (2009), *Bezpieczeństwo żywności w erze globalizacji*, Oficyna Wydawnicza SGH, Warszawa.
4. Kowalska A. (2010), *Jakość i konkurencyjność w rolnictwie ekologicznym*, Difin, Warszawa.
5. *Konsument na rynku artykułów żywnościowych* (2009), Warszawa, www.uokik.gov.pl, dostęp dnia: 19.02.2012.
6. *Konsument na rynku usług gastronomicznych* (2011), Warszawa, www.uokik.gov.pl, dostęp dnia: 19.02.2012
7. Moital M., Correia A., Ferreira da Costa C., Peres R. (2008), *The Determinants of Gastronomic Tourists' Satisfaction: a Second-Order Factor Analysis*, „Journal of Food Service”, vol. 19.
8. Markovic S., Raspor S., Šegaric K. (2010), *Does restaurant performance meet customers' expectations? An assessment of restaurant service quality*

- using a modified Dineserov approach, „Tourism and Hospitality Management”, vol. 16, no. 2.
9. *Sprawozdanie z działalności w zakresie higieny żywności, żywienia i przedmiotów użytku za rok 2009*, załącznik do dokumentu MZ-48, PSSE Gdynia.
 10. *Sprawozdanie z działalności w zakresie higieny żywności, żywienia i przedmiotów użytku za rok 2010*, załącznik do dokumentu MZ-48, PSSE Gdynia.
 11. *Sprawozdanie z działalności w zakresie higieny żywności, żywienia i przedmiotów użytku za rok 2011*, załącznik do dokumentu MZ-48, PSSE Gdynia.
 12. *Stan sanitarny kraju w roku 2009*, www.gis.gov.pl, dostęp dnia: 19.02.2012.
 13. *Stan sanitarny kraju w roku 2010*, www.pis.gov.pl, dostęp dnia: 19.02.2012.
 14. *Stan sanitarno-higieniczny województwa pomorskiego 2009*, <http://www.wsse.gda.pl>, dostęp dnia: 19.02.2012.
 15. *Stan sanitarno-higieniczny województwa pomorskiego 2010*, <http://www.wsse.gda.pl>, dostęp dnia: 19.02.2012.
 16. Ustawa z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej, Dz.U. Nr 12, poz. 49 z późn. zm.
 17. Ustawa z 21 grudnia 2000 roku o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych, Dz.U. Nr 187, poz. 1577 z późn. zm.
 18. Ustawa z 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, Dz.U. Nr 171, poz. 1225 z 27.09.2006 r.

Streszczenie

W pracy przedstawiono stan bezpieczeństwa żywnościowego oraz jakości handlowej wybranych grup produktów spożywczych. Przetwory rybne należą do grupy produktów, które stanowią największy odsetek zakwestionowanych prób poddanych badaniom. Poprawiła się jakość produktów mięsnych i przetworów mleczarskich.

Nadal spotyka się interwencyjne zamknięcia placówek, które nie dostosowały się do obecnych wymagań z zakresu bezpieczeństwa żywnościowego. W województwie pomorskim największy odsetek niezgodności zarejestrowano w obiektach produkcji żywności, w samej Gdyni w placówkach handlowych. Korzystnie przedstawiają się wśród gdyńskich obiektów kontrolowanych przez Sanepid zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego.

Słowa kluczowe

bezpieczeństwo żywnościowe, jakość handlowa, higiena żywności

Quality, food and nutrition safety (Summary)

The study presents the state of food safety and commercial quality of selected groups of grocery products. Fish products belong to the group with the highest percentage of tested samples that were questioned. The quality of dairy and meat products were improved. Still there has been some shout downs of units/plants that have not adapted to food safety requirements. In Pomorskie Voivodeship the highest percentage of incompatibilities among food production plants were discovered in Gdynia among some trade units. As the research shows the most beneficial among units in Gdynia, that were controlled by San-epid, are food mass nutrition units "closed type".

Keywords

food safety, nutrition safety, commercial quality