

MINISTERSTWO ZDROWIA, GŁÓWNY INSPEKTORAT SANITARNY		03-729 WARSZAWA, ul. Targowa 65 Telefon: centrala /22/ 536-13-00		Adresat	
Nazwa i adres jednostki sprawozdawczej		Numer identyfikacyjny - REGON		<p align="center">MZ-48</p> <p align="center">Sprawozdanie z działalności w zakresie higieny żywności, żywienia i przedmiotów użytku</p> <p align="center">za rok 2020</p>	
Przekazać w terminach określonych w programie badań statystycznych statystyki publicznej					

Dział 1. Nadzór i stan sanitarny obiektów

Rodzaj obiektów	Liczba obiektów							Liczba przeprowadzonych kontroli i rekontroli		Działalność represyjna								Liczba próbek			
	wg rejestru zakładów w ciągu roku	w tym						razem	w tym	wydano decyzji administracyjnych		nałożono mandatów		liczba wniosków o ukaranie		liczba aktów oskarżenia i zawiadomień do prokuratury	pobranych	zdyskwalifikowanych			
		zatwierdzonych	skontrolowanych	ocenionych na podstawie arkuszy oceny stanu sanitarnego	niezgodnych	z wdrożonymi zasadami GHP/GMP	z wdrożonym systemem HACCP			Razem	w tym	w tym		razem	na kwotę				razem	do sądu grodzkiego	liczba wniosków o nałożenie kar pieniężnych przez PWIS
												unieruchomienia/ przerwania działalności całego lub części zakładu	zakazu wprowadzenia produktu do obrotu								
00	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
Obiekty produkcji żywności																					
Wytwórnice lodów	01																				
Automaty do lodów	02																				
Wytwórnice tłuszczów roślinnych i mieszanin tłuszczów zwierzęcych z roślinnymi	03																				

MZ-48 Dział 1. Nadzór i stan sanitarny obiektów (cd.)

00	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Piekarnie	04																			
Ciastkarnie	05																			
Przetwórnice owocowo-warzywne i grzybowe	06																			
Browary i słodownie	07																			
Wytwórnice napojów bezalkoholowych i rozlewnie piwa	08																			
Wytwórnice naturalnych wód mineralnych, naturalnych wód źródlanych i stołowych	09																			
Zakłady garmazeryjne	10																			
Zakłady przemysłu zbożowo-młynarskiego	11																			
Wytwórnice makaronów	12																			
Wytwórnice wyrobów cukierniczych	13																			
Wytwórnice koncentratów spożywczych	14																			
Wytwórnice octu, majonezu i musztardy	15																			
Wytwórnice chrupek, chipsów i prażynek	16																			
Wytwórnice suplementów diety	17																			
Wytwórnice środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego	18																			
Wytwórnice substancji dodatkowych	19																			
Cukrownie	20																			
Inne wytwórnice żywności	21																			
Obiekty obrotu żywnością																				
Sklepy spożywcze	22																			
w tym: supermarkety, hipermarkety	22a																			
Kioski	23																			
w tym: – kioski na targowiskach sprzedające mięso	23a																			
– kioski na targowiskach sprzedające inne środki spożywcze	23b																			
Magazyny hurtowe	24																			

MZ-48 Dział 1. Nadzór i stan sanitarny obiektów (cd.)

00	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
w tym: hurtownie suplementów diety	24a																			
Obiekty ruchome i tymczasowe	25																			
Środki transportu	26																			
Inne obiekty obrotu żywnością	27																			
Obiekty żywienia zbiorowego																				
Zakłady żywienia zbiorowego otwarte	28																			
w tym: zakłady małej gastronomii	28a																			
wagony gastronomiczne (restauracyjne i barowe)	28b																			
Zakłady żywienia zbiorowego zamknięte (a-p)	29																			
a) stołówki pracownicze	29a																			
b) bufety przy zakładach pracy	29b																			
c) stołówki w domach wczasowych	29c																			
d) bloki żywienia w szpitalach	29d																			
w tym: żywienie w systemie cateringowym	29d _i																			
e) kuchnie niemowlęce	29e																			
f) bloki żywienia w sanatoriach i prewentiariach	29 f																			
w tym: żywienie w systemie cateringowym	29 f _i																			
g) bloki żywienia w domach opieki społecznej	29g																			
w tym: żywienie w systemie cateringowym	29g _i																			
h) stołówki w żłobkach i domach małego dziecka	29h																			
i) stołówki szkolne	29i																			
w tym: żywienie w systemie cateringowym	29i _i																			
j) stołówki w bursach i internatach	29j																			
k) stołówki na koloniach/półkoloniach/obozach/zimowiskach	29k																			

MZ-48 Dział 1. Nadzór i stan sanitarny obiektów (dok.)

00	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
l) stołówki w przedszkolach	29l																			
w tym: żywienie w systemie cateringowym	29l ₁																			
ł) stołówki w domach dziecka i młodzieży	29ł																			
m) stołówki studenckie	29m																			
n) stołówki w zakładach specjalnych i wychowawczych	29n																			
o) zakłady usług cateringowych	29o																			
p) inne zakłady żywienia	29p																			
RAZEM (wiersze 01–29)	30																			
Wytwórnice materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością	31																			
Miejsca obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością	32																			
w tym: a) hurtownie	32a																			
b) sklepy	32b																			
RAZEM (wiersze 31–32)	33																			
OGÓŁEM (wiersze 30–33)	34																			

35. Sporządzono protokołów z kontroli sanitarnej

Dział 2. Badania laboratoryjne środków spożywczych, materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością, kosmetyków oraz badania sanitarne
2A. Próbkę zbadane

Rodzaj próbek		Liczba próbek zbadanych													
		ogółem	w tym w kierunku												
			zanieczyszczeń mikrobiologicznych	w tym w kierunku		metali szkodliwych dla zdrowia	pozostałości pestycydów	mikotoksyn	zanieczyszczeń azotanami	substancji dodatkowych dozwolonych	obecności organizmów GMO	znakowania	organoleptycznie	zanieczyszczeń biologicznych	zanieczyszczeń fizycznych
00	01a	02a	03a	04a	05a	06a	07a	08a	09a	10a	11a	12a	13a	14a	15a
Mięso, podroby i przetwory mięsne	01														
import	01a														
UE	01b														
kraj	01c														
Drób, podroby i produkty drobiarskie, jaja i ich przetwory	02														
import	02a														
UE	02b														
kraj	02c														
Ryby, owoce morza i ich przetwory	03														
import	03a														
UE	03b														
kraj	03c														
Mleko i przetwory mleczne	04														
import	04a														
UE	04b														
kraj	04c														
Ziarno zbóż i przetwory zbożowo-mączne	05														
import	05a														

00		01a	02a	03a	04a	05a	06a	07a	08a	09a	10a	11a	12a	13a	14a	15a
UE	05b															
kraj	05c															
Wyroby cukiernicze i ciastkarskie	06															
import	06a															
UE	06b															
kraj	06c															
Cukier i inne	07															
import	07a															
UE	07b															
kraj	07c															
Miód i produkty pszczelarskie	08															
import	08a															
UE	08b															
kraj	08c															
Orzechy, w tym arachidy	09															
import	09a															
UE	09b															
kraj	09c															
Warzywa, w tym strączkowe	10															
import	10a															
UE	10b															
kraj	10c															
Owoce	11															
import	11a															
UE	11b															
kraj	11c															
Grzyby	12															
import	12a															
UE	12b															
kraj	12c															
Drożdże	13															
import	13a															
UE	13b															
kraj	13c															
Napoje alkoholowe	14															
import	14a															

MZ-48 Dział 2. 2A. Próbki zbadane (cd.)

00		01a	02a	03a	04a	05a	06a	07a	08a	09a	10a	11a	12a	13a	14a	15a
UE	14b															
kraj	14c															
Ocet	15															
import	15a															
UE	15b															
kraj	15c															
Wody mineralne i napoje bezalkoholowe	16															
import	16a															
UE	16b															
kraj	16c															
Tłuszcze roślinne	17															
import	17a															
UE	17b															
kraj	17c															
Ziarna roślin oleistych	18															
import	18a															
UE	18b															
kraj	18c															
Koncentraty spożywcze	19															
import	19a															
UE	19b															
kraj	19c															
Majonezy, musztardy, sosy	20															
import	20a															
UE	20b															
kraj	20c															
Ziola, przyprawy	21															
import	21a															
UE	21b															
kraj	21c															
Kawa, herbata, kakao, herbatki owocowe i ziołowe	22															
import	22a															
UE	22b															
kraj	22c															
Wyroby garmażeryjne i kulinarne	23															

MZ-48 Dział 2. 2A. Próbki zbadane (cd.)

00		01a	02a	03a	04a	05a	06a	07a	08a	09a	10a	11a	12a	13a	14a	15a
import	23a															
UE	23b															
kraj	23c															
Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego	24															
import	24a															
UE	24b															
kraj	24c															
Nowa żywność	25															
import	25a															
UE	25b															
kraj	25c															
Suplementy diety	26															
import	26a															
UE	26b															
kraj	26c															
Substancje dodatkowe i pomagające w przetwarzaniu	27															
import	27a															
UE	27b															
kraj	27c															
Sól spożywcza i jej zamienniki	28															
import	28a															
UE	28b															
kraj	28c															
Inne środki spożywcze	29															
import	29a															
UE	29b															
kraj	29c															
Razem środki spożywcze z importu	30															
Razem środki spożywcze z UE	31															

Razem środki spożywcze krajowe	32															
---------------------------------------	----	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

MZ-48 Dział 2. 2A. Próbki zbadane (cd.)

00	01a	02a	03a	04a	05a	06a	07a	08a	09a	10a	11a	12a	13a	14a	15a
Razem środki spożywcze (30+31+32)	33														
Badania sanitarne	34														
Próbki kontrolne posiłków	35														
Zatrucia pokarmowe	36														
Grzybowe	36a														
Chemiczne	36b														
Mikrobiologiczne	36c														
Razem (33+34+35+36)	37														
Materiały i wyroby do kontaktu z żywnością (39+40)	38														
import (39a+40a)	38a														
UE (39b+40b)	38b														
kraj (39c+40c)	38c														
Materiały opakowaniowe i opakowania do żywności	39														
import	39a														
UE	39b														
kraj	39c														
Pozostałe wyroby do kontaktu z żywnością	40														
import	40a														
UE	40b														
kraj	40c														
Kosmetyki	41														
import	41a														
UE	41b														
kraj	41c														
Ogółem (37+38+41)	42														

Liczba oznaczeń laboratoryjnych w próbkach żywności i sanitarnych zbadanych ogółem		43	
w tym	chemicznie	a	
	mikrobiologicznie	b	
	fizycznie	c	
	organoleptycznie	d	
Liczba oznaczeń laboratoryjnych w próbkach materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością oraz kosmetyków zbadanych ogółem		44	

w tym	chemicznie	a	
	mikrobiologicznie	b	
	fizycznie	c	
	organoleptycznie	d	

Dział 4. Nadzór nad obiektami produkcji, konfekcjonowania i obrotu kosmetykami

Rodzaj obiektów	Liczba obiektów								Działalność represyjna					Liczba próbek		Liczba przeprowadzonych kontroli i rekontroli	
	wg ewidencji	skontrolowanych	w tym						wydano decyzji administracyjnych		nałożono mandatów		Liczba wniosków o ukaranie	Liczba aktów oskarżenia i zawiadomień do prokuratury	pobranych		zdyskwalifikowanych
			ocenionych w zakresie warunków produkcji	w tym	ocenionych w zakresie dokumentacji	w tym	ocenionych w zakresie oznakowania opakowań, jednostkowych	w tym	razem	w tym							
				niespełniających wymagań							niezgodnych z wymaganiami	niezgodnych z wymaganiami					
00	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17
Zakłady produkujące i konfekcjonujące kosmetyki	01																
Zakłady produkcji kosmetyków (bez konfekcjonowania)	02																
Zakłady konfekcjonujące kosmetyki (bez produkcji)	03																
Obiekty obrotu kosmetykami	04																
w tym: hurtownie	04 a																
sklepy	04 b																
RAZEM (wiersze 01 – 04)	05																

Sporządzono protokół z kontroli sanitarnej

.....
(imię i nazwisko osoby,
która sporządziła sprawozdanie)

.....
(miejscowość i data)

.....
(pieczęć imienna i podpis osoby działającej
w imieniu sprawozdawcy)

Objaśnienia do sprawozdania MZ-48

Sprawozdanie roczne stacje sanitarno-epidemiologiczne sporządzają na podstawie wyników bieżącego nadzoru sanitarnego nad zakładami produkcji i obrotu żywnością, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz kosmetyków, a także na podstawie badań przeprowadzonych w ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu.

Sprawozdanie MZ-48 obejmuje dane o działaniach Państwowej Inspekcji Sanitarnej w zakresie higieny żywności, żywienia i przedmiotów użytku za dany rok statystyczny, a więc dane o działalności nie tylko pionu żywności, żywienia i przedmiotów użytku, lecz również innych komórek organizacyjnych stacji w tym zakresie (np. komórki organizacyjne higieny pracy, przeprowadzające kontrole stołówek w zakładach nadzorowanych przez siebie, powinny przekazać dane o swej działalności w zakresie higieny żywienia pracownikowi sporządzającemu sprawozdanie MZ-48).

Dane o pobranych próbkach i zdyskwalifikowanych wykazuje w dziale 1 i 4 formularza MZ-48 stacja pobierająca próbki, natomiast dane o wykonanych badaniach laboratoryjnych wykazuje w działach 2 i 3 swojego sprawozdania stacja badająca. Jeżeli stacja wysłała próbki do zbadania do laboratoriów poza PIS, które nie sporządzają druku MZ-48, wówczas nanosi ona dane do swojego druku w działach 2a i 2b i wykazuje również w dziale 1 jako próbki pobrane.

Badania próbek wód stołowych, naturalnych wód mineralnych i naturalnych wód źródlanych, pobranych w ramach nadzoru bieżącego przez pracowników pionu HŻŻiPU, są wykonywane przez pracownię higieny komunalnej, która powinna przekazać dane o zbadanych przez siebie próbkach pracownikowi własnej stacji, sporządzającemu sprawozdanie MZ-48 (próbki pobrane wykaże stacja pobierająca).

W analogiczny sposób należy ująć w sprawozdaniu MZ-48 próbki środków spożywczych pobrane przez pracowników pionu HŻŻiPU, a zbadane przez pracownię radiologiczną.

UWAGA

Sprawozdanie MZ-45 zawiera dane o działalności poszczególnych komórek organizacyjnych stacji, natomiast w sprawozdaniu MZ-48 podaje się dane o działalności stacji w zakresie jednego zagadnienia, jakim jest higiena żywności, żywienia i przedmiotów użytku.

Dział 1

Nadzór i stan sanitarny obiektów

Uwagi ogólne

1. Dział 1 MZ-48 dotyczy nadzoru nad zakładami żywności, żywienia oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością (żaden inny druk statystyczny nadzoru tego nie zawiera) – dlatego niezależnie od pionu nadzorującego, dane z nadzoru nad obiektami powinny być ujęte w tym dziale. Jeśli np. nadzorem nad stołówkami w zakładach pracy zajmuje się pion higieny pracy, to pion ten też powinien podać dane do MZ-48 dział 1.

Dotyczy to także oceny stanu sanitarnego obiektów, tj. kolumny 4.

2. Kolumny 19 i 20 dotyczą próbek pobranych w ramach działań ustawowych Państwowej Inspekcji Sanitarnej w nadzorowanych zakładach – nie należy wobec tego ujmować w nich próbek niezwiązanych bezpośrednio z nadzorem nad obiektami – np. dostarczonych przez konsumenta do pracowni w związku ze skargami na złą jakość produktów. W kolumnach tych należy w odpowiednich wierszach ująć pobrane próbki wody w opakowaniach jednostkowych zbadane przez pracownię badania wody pionu higieny komunalnej.

3. W sytuacji, gdy w jednym wielofunkcyjnym zakładzie odbywa się produkcja z kilku, a co najmniej z 2 grup wymienionych w kolumnie 0 sprawozdania – należy zakład ująć w grupie obiektów, która stanowi produkcję wiodącą w tym zakładzie, np. zakład produkcji owocowo-warzywnej produkujący na jednej linii produkcyjnej napoje bezalkoholowe należy ująć w wierszu 06 przetwórnice owocowo-warzywne i grzybowe. Jeśli natomiast w zakładzie wielofunkcyjnym jest wydzielony oddzielny, pełny wydział produkcji z własnym zapleczem (np. środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego lub suplementów diety) – wydział ten należy potraktować jako oddzielny zakład i ująć we właściwej grupie obiektów.

KOLUMNA 1 – należy podać liczbę obiektów ujętych w rejestrze zakładów w roku sprawozdawczym znajdujących się na terenie działania stacji (należy podać takie, które działały przez krótki okres, oraz wpisywane na bieżąco do rejestru, np. środki transportu żywności czy obiekty tymczasowe). Jeśli dany obiekt był w rejestrze, ale przez cały rok nie działał – nie należy go ujmować w kolumnie 1.

KOLUMNA 2 – należy w niej podać zakłady zatwierdzone wyłącznie w roku sprawozdawczym zgodnie z obowiązującymi przepisami (nie ujmować obiektów, które zostały zatwierdzone warunkowo, czy też zatwierdzono dodatkową działalność).

KOLUMNA 3 – należy w niej ujmować zakłady skontrolowane w ramach zakresu działania państwowego powiatowego inspektora sanitarnego lub przejęte do nadzoru przez państwowego wojewódzkiego inspektora sanitarnego (zgodnie z obowiązującymi przepisami).

KOLUMNA 4 – należy w niej ujmować skontrolowane zakłady, w których dokonano oceny stanu sanitarnego na podstawie stosownych arkuszy.

KOLUMNA 5 – należy w niej podać liczbę zakładów, które

- otrzymały powyżej 70% punktów liczby maksymalnej (tj. powyżej 72 pkt.);
- otrzymały maksymalną liczbę punktów - w punktach odpowiadających hasłom wyłuszczonej we wcześniejszych arkuszach:
 - I.5 Zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie,
 - II.1 Czystość pomieszczeń zakładu. Procesy czyszczenia, mycia, dezynfekcji w całym procesie technologicznym (w tym urządzeń, sprzętu, naczyń). Jakość wody wykorzystywanej w zakładzie,
 - II.2 Warunki magazynowania, pakowania, transportu i sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego,
 - II.3 Higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością.

KOLUMNA 6 – należy w niej podać liczbę wszystkich zakładów, w których wdrożono zasady GHP/GMP (w odniesieniu do obiektów wykazanych według rejestru zakładów).

KOLUMNA 7 – należy w niej podać liczbę wszystkich zakładów, w których wdrożono system HACCP (w odniesieniu do obiektów wykazanych według rejestru zakładów).

KOLUMNA 8 – należy w niej ujmować kontrole i kontrole sprawdzające wynikające z nadzoru nad obiektami prowadzonego przez PSSE (lub WSSE – jeśli nastąpiło przejście do nadzoru przez PWIS). Kontrole (np. kompleksową i sprawdzającą) przeprowadzone w obiekcie w tym samym czasie przez te same osoby należy wykazywać jako jedną kontrolę.

KOLUMNA 9 – należy w niej ujmować kontrole interwencyjne prowadzone, np. w związku z sygnałami obywateli dotyczącymi warunków sanitarnych w obiektach, w ramach systemu RASFF.

KOLUMNA 10 – należy ująć wszystkie decyzje wydane w wyniku naruszenia wymagań higienicznych i zdrowotnych, zarówno przez powiatowego, jak i wojewódzkiego inspektora sanitarnego, w tym decyzje nakazujące poprawę stanu sanitarnohigienicznego zakładu, unieruchamiające, zakazujące produkcji, zakazujące wprowadzenia produktu do obrotu, zatwierdzające warunkowo, odmawiające zatwierdzenia, odmawiające zmiany decyzji, o stwierdzeniu nieważności, umarzające, zmieniające i uchylające wydane przez PPIS oraz decyzje wydane przez PWIS w trybie postępowania odwoławczego (nie ujmować decyzji zatwierdzających).

KOLUMNA 11 – należy ująć wszystkie decyzje, które spowodowały przerwę w działaniu obiektu, np. decyzje o unieruchomieniu całego lub części zakładu.

KOLUMNA 12 – należy ująć wszystkie decyzje zakazujące wprowadzania produktów do obrotu.

KOLUMNA 17 – należy podać liczbę wniosków o nałożenie kar pieniężnych przez PWIS (na podstawie przepisów o bezpieczeństwie żywności i żywienia).

KOLUMNY 19 i 20 – dotyczą próbek pobranych w ramach sprawowania bieżącego nadzoru (urzędowa kontrola żywności, próbki sanitarne oraz próbki pobrane w przypadku wystąpienia ogniska zatrucia pokarmowego) i monitoringu. Nie należy w nich ujmować badań (np. organoleptycznych) przeprowadzanych przez pracowników nadzoru na miejscu w zakładzie. Należy takie badanie potraktować jako jeden z elementów kontroli zakładu. W kolumnach tych w odpowiednich wierszach należy ująć badania według danych przekazanych przez pracownię badania wody. Kolumny te wypełniają stacje, które pobrały próbki.

UWAGI

1. Liczby dotyczące próbek zdyskwalifikowanych nie mogą być wyższe od liczb dotyczących próbek pobranych, tj. liczby z kolumny 20 nie mogą być wyższe niż z 19.

2. Ze względu na to, że w dziale 1 ujmowane są tylko próbki pobrane w ramach nadzoru nad obiektami, a w dziale 2 podaje się wszystkie próbki badane w ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu, liczby próbek pobranych i zdyskwalifikowanych wykazane w dziale 1 nie mogą być wyższe niż wykazane w dziale 2:

- liczby w kolumnach 19 i 20 działu 1 – wiersz 30 nie mogą być wyższe niż liczby w kolumnach 1a i 1b działu 2a i 2b – wiersz 37;
- liczby w kolumnach 19 i 20 działu 1 – wiersz 33 nie mogą być wyższe niż liczby w kolumnach 1a i 1b działu 2a i 2b – wiersz 38.

Wiersz 01 – należy w nim uwzględnić wytwórnie samodzielne oraz prowadzone w zakładach, np. kawiarniach, ciastkarniach.

Wiersz 02 – jw.

Wiersz 03 – należy wykazać wszystkie wytwórnie tłuszczów roślinnych i wytwórnie mieszanin tłuszczów zwierzęcych z roślinnymi.

Wiersz 04 – należy w nim ująć piekarnie oraz zakłady, w których działalność piekarska jest podstawowa.

Wiersz 05 – należy w nim ująć ciastkarnie oraz zakłady, w których działalność ciastkarska jest podstawowa, w tym wytwórnie ciastek suchych i paluszków.

Wiersz 06 – należy w nim ująć wszystkie przetwórnice owocowo-warzywne i grzybowe, w tym chłodnie składowe. Należy tu także ująć wytwórnie win.

Wiersz 08 – należy w nim ująć wytwórnie samodzielne oraz prowadzone w zakładach innych (np. przemysłowych), w tym wytwórnie napojów smakowych oraz wytwórnie napojów w woreczkach.

Wiersz 12 – należy ująć oprócz dużych wytwórni także małe produkujące makarony z automatu.

Wiersz 13 – należy ująć wytwórnie wyrobów cukierniczych, oprócz wytwórni ciastek suchych i paluszków.

Wiersz 14 – należy w nim ująć także wytwórnie mieszanek przyprawowych.

Wiersz 21 – obejmuje obiekty, których nie można zakwalifikować do żadnej z grup zakładów produkcji żywności – np. gumy do żucia, prażalnie kukurydzy (konfekcjonowanej), rozlewnie oleju, paczkarnie soli itp.

Wiersz 22 – należy w nim ująć sklepy spożywcze.

Wiersz 23 – obejmuje wyłącznie kioski spożywcze.

UWAGA

Jako kiosk należy uznać obiekt stanowiący zamkniętą całość, mający ściany, podłogi, sufit i drzwi oraz okienko do podawania produktów. Nie należy w nim ujmować kiosków sprzedających żywność jako artykuły uzupełniające do głównego zakresu działania, jakim jest np. prasa, ani straganów. Jeśli kioski zlokalizowane są w placówkach nauczania i wychowania oraz zakładach pracy, które nadzoruje pion higieny dzieci i młodzieży lub higieny pracy, piony te powinny podać dane w sprawozdaniu MZ-48.

Wiersz 23a – należy w nim ująć kioski spożywcze znajdujące się na targowiskach, w których sprzedawane jest wyłącznie mięso.

Wiersz 23b – należy w nim ująć spożywcze znajdujące się na targowiskach, w których sprzedawane są inne środki spożywcze.

Wiersz 24 – należy w nim ująć hurtownie żywności, składy celne i magazyny portowe, w których dokonuje się kontroli importowanych produktów.

Wiersz 25 – należy w nim ująć obiekty handlu okrężnego i stragany zewidencjonowane jako oddzielne obiekty – zlokalizowane zarówno na targowiskach, jak i poza nimi.

UWAGA – stragan jest to miejsce sprzedaży żywności np. (na wolnym powietrzu) nieobudowane ścianami lub obudowane częściowo, zadaszone, dostępne dla konsumentów przynajmniej z 1 strony.

Wiersz 26 – dotyczy indywidualnych środków transportu żywności zatwierdzonych na danym terenie (z

wyłączeniem pojazdów zatwierdzonych w ramach zatwierdzenia zakładów żywności lub żywienia).

Wiersz 27 – obejmuje obiekty, których nie można zakwalifikować do żadnej z grup obiektów obrotu żywnością (np. kioski z prasą oraz na stacjach benzynowych sprzedające niewielkie ilości produktów spożywczych w opakowaniach jednostkowych, sprzedaż internetowa itp.).

Wiersz 28 – obejmuje wszystkie rodzaje obiektów żywienia zbiorowego otwartego; należy w nim też ująć działania związane z opracowywaniem ognisk zbiorowych zatruc pokarmowych w tych obiektach.

Wiersz 28a – należy ująć obiekty typu smażalnie, „fast food”, pijalnie piwa itp.

UWAGA – jeśli punkty małej gastronomii (zlokalizowane np. w szkołach) nadzoruje pion higieny dzieci i młodzieży, powinien on podać dane w sprawozdaniu MZ-48.

Wiersz 28b – dotyczy wagonów gastronomicznych (restauracyjnych i barowych).

Kolumny 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 10, 11 i 12 wypełniają tylko te stacje sanitarno-epidemiologiczne, na których terenie działania znajdują się stacje macierzyste wagonów gastronomicznych. Pozostałe rubryki wypełniają wszystkie stacje, które kontrolowały wagony gastronomiczne.

Wiersz 29 – dotyczy wszystkich obiektów żywienia zbiorowego zamkniętych nadzorowanych przez Państwową Inspekcję Sanitarną.

W wierszach oznaczonych niżej wymienionymi literami:

- d1, f1, g1, i1, l1 – należy ująć obiekty, do których są dostarczane posiłki w ramach cateringu,
- k – stołówki w domach wczasów dziecięcych, schroniskach młodzieżowych, „zielonych szkołach”,
- n – stołówki zakładów poprawczych, schronisk dla nieletnich, pogotowia opiekuńczego, ognisk wychowawczych, turnusowych ośrodków socjoterapii,
- p – stołówki hufców pracy, dziecińców wiejskich, punkty wydawania i spożywania posiłków profilaktycznych w zakładach pracy oraz inne niewymienione wyżej zakłady.

UWAGA – w przypadku tzw. „żłobkoprzedszkoli” stołówkę obiektu należy umieścić w wierszu h – stołówki w żłobkach lub w wierszu l – stołówki w przedszkolach – w zależności od tego, z jakiego typu placówki się wywodzi.

Wiersz 32 – należy ująć w nim specjalistyczne hurtownie i sklepy – nie ujmować obiektów, w których obrót przedmiotami użytku jest tylko częścią dodatkową (np. sklepów spożywczych prowadzących stoiska z wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością dla gospodarstw domowych).

Wiersz 35 – należy wpisać tylko liczbę protokołów kontroli sanitarnych (również tematycznych oraz interwencyjnych), ale bez protokołów kontroli sprawdzających wykonanych razem z kontrolą np. kompleksową (podstawową).

Dział 2. Badania laboratoryjne środków spożywczych i przedmiotów użytku

2A. Próbki zbadane

2B. Próbki zdyskwalifikowane

Uwagi ogólne:

1. W tym dziale podaje się dane związane z badaniami jakości zdrowotnej żywności, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, kosmetyków oraz badania sanitarne.

Podstawą do ich sporządzania są: rejestr zbadanych próbek i dzienniki laboratoryjne dotyczące wyłącznie badań wykonanych w ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu.

- Nie należy ujmować w nich badań wykonanych przez stację w ramach prac zleconych (również w ramach dochodów własnych).
- Nie należy ujmować w nich badań (np. organoleptycznych) wykonywanych podczas kontroli w obiekcie na zasadzie oględzin i nieujętych w dziennikach analiz.

2. Dane dotyczące badań jakości zdrowotnej konfekcjonowanych wód wykonanych przez pracownię badania wody pionu higieny komunalnej powinny być podane w sprawozdaniu MZ-48 (2A i 2B) wiersz 16, ponieważ dotyczą one jakości zdrowotnej wody jako środka spożywczego, a żaden inny druk sprawozdawczy takich danych nie zawiera.

3. Liczba próbek zbadanych jest to liczba zgodna z rejestrem głównym próbek.

4. W zależności od kierunku badań należy wypełnić odpowiednie kolumny. Jeśli próbka wykazana w kolumnie 1 była zbadana pod względem mikrobiologicznym i w kierunku znakowania – powinna być wykazana również w kolumnach 2a i 11a, jeśli zaś badana była tylko pod względem organoleptycznym i na obecność zanieczyszczeń biologicznych, należy ją wykazać odpowiednio w kolumnach 12a i 13a.

Analogicznie należy postępować, rejestrując próbki dyskwalifikowane – jeśli np. próbkę badano w kierunku organoleptyki i na obecność zanieczyszczeń biologicznych, a zdyskwalifikowano wyłącznie za organoleptykę – należy ją wykazać w kolumnach 1b i 12b.

5. Oznaczenia – należy uwzględnić wyłącznie ujęte w obowiązujących metodykach (normy, wytyczne PZH) dla poszczególnych produktów lub grup produktów bez względu na liczbę odczytów lub powtórzeń przewidywanych przez metodykę (np. oznaczanie w próbce jednego metalu jest jednym oznaczeniem, niezależnie od liczby powtórzeń wykonanych w czasie badania). W badaniach mikrobiologicznych należy uwzględnić liczbę podłoży użytych do badania jednego produktu w kierunku jednego drobnoustroju (tj. liczba oznaczeń równa się liczbie podłoży użytych do jednego badania).

6. Liczba próbek zdyskwalifikowanych nie może być wyższa niż zbadanych, tzn. liczba w kolumnie 1b nie może być wyższa od liczby w kolumnie 1a itd.

KOLUMNY 1a i 1b – zawierają liczbę próbek zbadanych oraz zdyskwalifikowanych ogółem: mikrobiologicznie, chemicznie, w kierunku znakowania, organoleptycznie oraz w kierunku obecności zanieczyszczeń biologicznych oraz ciał obcych. Jeśli jedną „wspólną” próbkę zbadano w kilku kierunkach, to w kolumnie 1a należy wykazać ją tylko raz (analogicznie należy postępować w przypadku dyskwalifikowania).

KOLUMNY 2a i 2b – należy w nich ująć wszystkie badania mikrobiologiczne. Liczby podane w tych kolumnach nie mogą być niższe niż najwyższe liczby podane w jednej z kolumn 3a i 4a dla próbek zbadanych oraz 3b i 4b dla próbek zdyskwalifikowanych.

KOLUMNY 8a i 8b – należy w nich ująć badania chemiczne azotanów i azotynów, będących zanieczyszczeniami żywności.

KOLUMNY 9a i 9b – należy w nich ująć m.in. azotany i azotyny, stosowane w żywności jako substancje dodatkowe dozwolone.

KOLUMNY 11a i 11b – dotyczą oceny znakowania produktów, dokonanej w laboratorium lub w „nadzorze” w

próbek pobranych na protokół poboru próbek i ujętych w dziennikach analiz. Nie należy ujmować w nich oceny znakowania produktów dokonywanej w zakładach w czasie kontroli na zasadzie oględzin i nieujętych w dziennikach analiz.

KOLUMNY 12a i 12b – obejmują badania organoleptyczne wykonane w laboratorium zgodnie z normami przedmiotowymi dla danej grupy produktów (nie należy w nich podawać badań nieujętych w normach). W rubrykach tych należy także ująć zapleśnienia produktów oznaczone wizualnie lub stereoskopowo (nie ujmować oznaczeń mikrobiologicznych na pleśnie). Jako jedno badanie organoleptyczne należy uznać kierunek badania, a nie jego poszczególne elementy, takie jak smak, zapach itp.

KOLUMNY 13a i 13b – należy w nich wpisać badania na zanieczyszczenia biologiczne wynikające z norm przedmiotowych (np. pestki lub szypułki w przetworach owocowych, obce nasiona w produktach typu kasze, groch itp. oraz szkodniki i ich pozostałości).

KOLUMNY 14a i 14b – należy w nich wpisać badania na zanieczyszczenia fizyczne, w tym na obecność ciał obcych (np. drewno, szkło, metal itp.).

KOLUMNY 15a i 15b – należy w nich ująć niewymienione, a przeprowadzone badania w kierunku np.: 3-MCPD, WWA, histaminy, niedozwolonych barwników, parametrów jęczenia tłuszczów, jodu w soli, zawartości tłuszczu, białka, wartości odżywczej, migracji globalnej i migracji specyficznej w materiałach i wyrobach przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz badania kosmetyków.

Uwagi ogólne:

1. W wierszach 01 – 28 należy ująć badania próbek środków spożywczych zdefiniowanych w słowniku asortymentowym produktów systemu SBŻ.

2. W pozycjach:

- „a” – „import” w poszczególnych wierszach należy ująć badania próbek produktów z krajów trzecich (spoza UE) pobieranych z obrotu lub w ramach granicznej kontroli sanitarnej,
- „b” – „UE” w poszczególnych wierszach należy ująć badania próbek produktów z krajów członkowskich UE pobieranych z obrotu,
- „c” – „kraj” w poszczególnych wierszach należy ująć badania pobranych próbek produktów krajowych (bez uwzględniania miejsca poboru).

Wiersz 29 – należy w nim umieścić wszystkie badane środki spożywcze, których nie da się zakwalifikować do wierszy 01–28.

Wiersz 34 – należy ujmować badania na czystość mikrobiologiczną naczyń, sprzętu, powierzchni roboczych i rąk pracowników, tzw. „wymazy sanitarne” (kolumny 2a i 2b), na pozostałości środków myjących (kolumny 15a i 15b) oraz na obecność szkodników i ich pozostałości, tzw. „zmiotek” (kolumny 13a i 13b).

Wiersz 36 – należy w nim ujmować badania związane z opracowywaniem (zgłoszonych do GIS) ognisk zbiorowych zatruc pokarmowych, tj. próbek kontrolnych posiłków, resztek potraw pobranych z naczyń, z napoczętych opakowań, surowców, a także obierek (w przypadku zatruc grzybami).

Badania produktów w pełnych firmowych opakowaniach pobranych w związku z opracowywaniem ogniska należy ująć w odpowiednich wierszach (01–29). Nie ujmować w nim próbek „sanitarnych”.

Wiersz 38 – należy ująć w nim wszystkie zbadane próbki materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością – w tym także pobrane w sklepach i magazynach oraz części maszyn i urządzeń badanych w ramach nadzoru nad zakładami produkcji żywności.

Wiersz 43 – obejmuje liczbę oznaczeń mikrobiologicznych, chemicznych, organoleptycznych itp. wykonanych wyłącznie przez laboratoria badania żywności.

W wierszach oznaczonych niżej wymienionymi literami należy ująć:

a – liczbę oznaczeń wyłącznie chemicznych (bez oznaczeń fizycznych, organoleptycznych, badań na szkodniki i ich pozostałości),

b – liczbę oznaczeń mikrobiologicznych (bez organoleptyki i znakowania),

c – liczbę oznaczeń fizycznych, takich jak: zawartość wody, obecność zanieczyszczeń biologicznych oraz ciał obcych, zapleśnienia (makroskopowo), gęstość, ekstrakt, obecność grudek soli, zanieczyszczeń mechanicznych,

d – liczbę oznaczeń organoleptycznych, która może być większa od liczby próbek zbadanych organoleptycznie (wykazanej w kolumnie 12a), jeżeli w ramach jednego badania wykonano więcej niż jedno oznaczenie (np. w przypadku badań organoleptycznych makaronu wykonuje się dodatkowe oznaczenie jakości makaronu po ugotowaniu).

Wiersz 44 – obejmuje liczbę oznaczeń chemicznych, mikrobiologicznych i organoleptycznych oraz fizycznych – wykonanych wyłącznie przez pracownie pionu HŻŻiPU.

W wierszach oznaczonych niżej wymienionymi literami należy ująć:

a – wyłącznie oznaczenia chemiczne,

b – wyłącznie oznaczenia mikrobiologiczne,

c – wyłącznie oznaczenia fizyczne,

d – wyłącznie oznaczenia organoleptyczne, w przypadku materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością jako dodatkowe oznaczenia laboratoryjne podaje się w przypadku badania 1 próbki – badania organoleptycznego zapachu i smaku przy bezpośrednim kontakcie metodą trójkątową stosuje się 3 substancje wzorcowe i dla każdej z nich wykonuje się oddzielne oznaczenie.

Metoda dotyczy zarówno tworzyw sztucznych (dla których substancjami wzorcowymi są: mąka, woda destylowana, masło), jak i próbek papieru i tektury (dla których substancjami wzorcowymi są czekolada, ciastko i masło). Liczba oznaczeń liczona jest zatem potrójnie.

Dział 3

Ocena sposobu żywienia w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętych

Uwagi ogólne: Dział obejmuje badanie sposobu żywienia poszczególnych grup ludności w zakładach zamkniętych żywienia zbiorowego. Należy go opracować na podstawie dzienników laboratoryjnych, wydruków komputerowych i protokołów kontroli, w czasie których dokonano oceny żywienia.

Jeśli oceny dokonywali pracownicy innego pionu niż higieny żywności, żywienia i przedmiotów użytku – dane dotyczące tych ocen pion ten powinien przekazać do sprawozdania MZ-48 dział 3.

Oceny żywienia dokonuje się metodą:

- „teoretyczną” (wyliczanie z raportów magazynowych),
- laboratoryjną.

Metodą oceny **teoretycznej** bada się:

- jadłospisy,

- racje pokarmowe,
- składniki pokarmowe.

W ocenie teoretycznej należy brać pod uwagę wartości średnie z dekady.

Jako jedną próbkę należy rozumieć:

- jeden jadłospis dekadowy wraz z danymi z zestawienia dekadowego,
- jeden jadłospis dekadowy bez danych z zestawienia dekadowego,
- same dane z zestawienia dekadowego raportów magazynowych.

W przypadku jakościowej oceny teoretycznej jadłospisów dotyczących żywienia całodziennego, jak i poszczególnych posiłków należy kierować się ogólnymi zasadami prawidłowości układania jadłospisów. W przypadku ilościowej oceny teoretycznej należy kierować się przepisami prawa oraz aktualnymi zaleceniami jednostek badawczo-rozwojowych podległych i nadzorowanych przez Ministra Zdrowia.

W metodzie **laboratoryjnej** oznacza się w próbkach posiłków składniki pokarmowe (białko, tłuszcze, witaminy, składniki mineralne) oraz wartość energetyczną (oznaczoną metodą utleniania kwasem chromowym lub wyliczoną na podstawie ww. analiz). W badaniach laboratoryjnych jako jedną próbę należy rozumieć jeden posiłek.

W ocenie laboratoryjnej należy kierować się przepisami prawa oraz aktualnymi zaleceniami jednostek badawczo-rozwojowych podległych i nadzorowanych przez Ministra Zdrowia.

UWAGI

1. Liczby próbek nieprawidłowych nie mogą być wyższe niż próbek zbadanych i tak:

- liczba w kolumnie 18 nie może być wyższa od liczby w kolumnie 2,
- liczba w kolumnie 27 nie może być wyższa niż w kolumnie 11 i analogicznie w podgrupach.

2. Liczby dotyczące badań ujętych w podgrupach nie mogą być wyższe od liczby w kolumnach „ogółem”, tj. 2 i 11 oraz 18 i 27 i tak:

- liczby z kolumn 3–10 nie mogą być wyższe niż w kolumnie 2,
- liczby z kolumn 12–17 nie mogą być wyższe niż w kolumnie 11,
- liczby z kolumn 19–26 nie mogą być wyższe niż w kolumnie 18,
- liczby z kolumn 28–33 nie mogą być wyższe niż w kolumnie 27.

3. W dziale 3 nie należy ujmować badań mikrobiologicznych posiłków (badania te ująć w wierszu 23 działu 2).

KOLUMNA 1 – należy wykazać liczbę obiektów, w których w ciągu roku przeprowadzono jakiegokolwiek badanie (teoretyczne lub laboratoryjne). Jeśli w danym obiekcie przeprowadzono w ciągu roku więcej niż jedną ocenę żywienia – należy go wykazać tylko jeden raz.

KOLUMNY 2 i 11 – należy ująć wszystkie próbki, w których dokonywano obliczeń lub oznaczeń laboratoryjnych (nawet, jeśli wykonano większy ich zakres niż podany w tabeli).

KOLUMNY 18 i 27 – należy ująć wszystkie próbki, w których co najmniej jeden wskaźnik był nieprawidłowy (również, jeśli wykonywano większy zakres obliczeń lub oznaczeń laboratoryjnych niż podany w tabeli).

Wiersz 11 – należy uwzględnić w nim także stołówki w domach wczasów dziecięcych, schroniskach młodzieżowych oraz „zielonych szkołach”.

Wiersz 15 – należy uwzględnić także: stołówki w zakładach poprawczych, schroniskach dla nieletnich, pogotowiach opiekuńczych, ogniskach wychowawczych i turnusowych ośrodkach socjoterapii.

Wiersz 16 – dotyczy obiektów, które przygotowują posiłki dla zakładów żywienia zbiorowego typu zamkniętego.

Wiersz 17 – należy w nim ująć wszystkie objęte badaniami jakości żywienia obiekty żywienia zbiorowego zamknięte, których nie da się zakwalifikować do żadnej z grup obiektów wymienionych w kolumnie 0 w wierszach 01–16.

Wiersz 19 – dotyczy oznaczeń fizykochemicznych. Należy w nim podać wszystkie wykonane oznaczenia.

Wiersz 19a – dotyczy wyłącznie oznaczeń wartości energetycznej wykonanych metodą utlenienia kwasem chromowym.

Wiersz 19h – należy w nim podać wykonane oznaczenia, których nie obejmują rubryki w tabeli.

Wiersz 19i – dotyczy oznaczeń fizycznych, takich jak np. sucha masa.

Dział 4

Nadzór nad obiektami produkcji, konfekcjonowania i obrotu kosmetykami

Uwaga ogólna – Dział 4 MZ-48 dotyczy nadzoru organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej nad obiektami produkcji, konfekcjonowania i obrotu kosmetykami.

KOLUMNA 1 – należy podać liczbę obiektów ujętych w ewidencji zakładów w roku sprawozdawczym znajdujących się na terenie działania stacji.

KOLUMNA 2 – należy w niej ujmować obiekty skontrolowane w ramach zakresu działania państwowego powiatowego inspektora sanitarnego lub przejęte do nadzoru przez państwowego wojewódzkiego inspektora sanitarnego (zgodnie z obowiązującymi przepisami).

UWAGA

LICZBY W KOLUMNACH OD 3 DO 6 DOTYCZĄ WYŁĄCZNIE WIERSZY OD 1 DO 3

W przypadku podania liczby w kolumnie 5 i kolumnie 6 w wierszu 4 należy uzasadnić opisowo wprowadzone dane.

KOLUMNA 3 – należy w niej ujmować skontrolowane obiekty, w których dokonano oceny w zakresie warunków produkcji.

KOLUMNA 5 – należy w niej podać liczbę obiektów ocenionych w zakresie dokumentacji. Oceniana dokumentacja powinna dotyczyć dokumentacji kosmetyku opartej na ocenie zgodności dokumentacji kosmetyku z wymaganiami zawartymi w obowiązujących przepisach prawnych według arkusza oceny stanowiącego załącznik do procedury kontroli „Urzędowa kontrola żywności”.

KOLUMNA 7 – należy w niej podać liczbę obiektów ocenionych w zakresie opakowań jednostkowych.

KOLUMNA 9 – należy ująć wszystkie decyzje wydane w wyniku naruszenia wymagań higienicznych i zdrowotnych, zarówno przez powiatowego, jak i wojewódzkiego inspektora sanitarnego, w tym decyzje nakazujące poprawę stanu sanitarnohigienicznego zakładu, zmieniające i uchylające wydane przez PPIS oraz decyzje wydane przez PWIS w trybie postępowania odwoławczego.

KOLUMNA 10 – należy ująć wszystkie decyzje, które spowodowały wstrzymanie lub ograniczenie działalności obiektu.

KOLUMNY 15 i 16 – dotyczą próbek pobranych w ramach sprawowania bieżącego nadzoru nad obiektami.

UWAGI

1. Liczby dotyczące próbek zdyskwalifikowanych nie mogą być wyższe od liczb dotyczących próbek pobranych, tj. liczby z kolumny 16 nie mogą być wyższe niż z 15.

2. Ze względu na to, że w dziale 4 ujmowane są tylko próbki pobrane w ramach nadzoru nad obiektami, a w dziale 2 podaje się wszystkie próbki badane w ramach urzędowej kontroli, liczby próbek pobranych i zdyskwalifikowanych wykazane w dziale 4 nie mogą być wyższe niż wykazane w wierszach 41 1a i 1b działów 2a i 2b.

KOLUMNA 17 – należy w niej ujmować kontrole i kontrole sprawdzające oraz interwencyjne (np. w ramach systemu RAPEX) wynikające z nadzoru nad obiektami prowadzonego przez PSSE (lub WSSE – jeśli nastąpiło przejście do nadzoru przez PWIS).

Kontrole (np. kompleksową i sprawdzającą) przeprowadzone w obiekcie w tym samym czasie, przez te same osoby, należy wykazywać jako jedną kontrolę.

Wiersz 04 – Liczby podane w wierszu 04 powinny być równe lub większe od sumy liczb w podanych wierszach 04a i 04b.

Wiersz 06 – należy wpisać tylko liczbę protokołów kontroli sanitarnych (również tematycznych i interwencyjnych), ale bez protokołów kontroli sprawdzających.