

Wytwórnice materiałów i wyrobów przeznaczonych do	Wytwórnice materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością	46																				
	Miejsca obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością	47																				
	w tym hurtownie	47.1																				
	w tym sklepy	47.2																				
	RAZEM Wytwórnice i miejsca obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością (Suma wierszy 46 i 47)	48																				
Ogółem zakłady/obiekty (Suma wierszy 45 i 48)		49																				

50. Sporządzono protokołów z kontroli sanitarnej:	
---	--

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																
Produkty kosmetyczne	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									43a								
w tym mikrobiologicznie									43b								
w tym fizycznie									43c								
w tym organoleptycznie									43d								
Liczba oznaczeń laboratoryjnych w próbkach materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością oraz produktów kosmetycznych zbadanych ogółem									44								
w tym chemicznie									44a								
w tym mikrobiologicznie									44b								
w tym fizycznie									44c								
w tym organoleptycznie									44d								

stołówki na koloniach/półkoloniach/obozach/zimowiskach	11																											
w tym stołówki na koloniach/półkoloniach/obozach/zimowiskach w systemie cateringowym	11a																											
stołówki w przedszkolach	12																											
w tym stołówki w przedszkolach w systemie cateringowym	12a																											
stołówki w domach dziecka i młodzieży	13																											
w tym stołówki w domach dziecka i młodzieży w systemie cateringowym	13a																											
stołówki studenckie	14																											
w tym stołówki studenckie w systemie cateringowym	14a																											
stołówki w zakładach specjalnych i wychowawczych	15																											
w tym stołówki w zakładach specjalnych i wychowawczych w systemie cateringowym	15a																											
inne zakłady żywienia	16																											
w tym inne zakłady żywienia w systemie cateringowym	16a																											
zakłady usług cateringowych	17																											
Ogółem <i>(Suma wierszy: 01,02, 03, 04, 05, 06, 07, 08, 09, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16 i 17)</i>	18																											

Liczba oznaczeń laboratoryjnych w próbkach zbadanych ogółem	19	
w tym:		
a) wartość energetyczna	19a	
b) zawartość białka	19b	
c) zawartość tłuszczu	19c	
d) zawartość wapnia	19d	
e) zawartość żelaza	19e	
f) zawartość witaminy C	19f	
g) zawartość NaCl	19g	
h) inne oznaczenia chemiczne	19h	
i) fizyczne	19i	

Dział 4. Nadzór nad obiektami wytwarzania, konfekcjonowania i obrotu produktami kosmetycznymi

Rodzaj obiektów		Liczba obiektów								Działalność represyjna						Liczba próbek		Liczba przeprowadzonych kontroli i rekontroli
		wg ewidencji	w tym							wydano decyzji administracyjnych	nałożono kar		liczba wniosków o ukaranie	Liczba aktów oskarżenia i zawiadomienia do prokuratury	pobranych	zdyskwalifikowanych		
			skontrolowanych	ocenionych w zakresie warunków wytwarzania	w tym nie spełniających wymagań	ocenionych w zakresie dokumentacji	w tym niezgodnych z wymaganiami	ocenionych w zakresie oznakowania opakowań jednostkowych	w tym niezgodnych z wymaganiami		razem	w tym					razem	
00		01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17
Zakłady wytwarzające i konfekcjonujące produkty kosmetyczne	01																	
Zakłady wytwarzające produkty kosmetyczne (bez konfekcjonowania)	02																	
Zakłady konfekcjonujące produkty kosmetyczne (bez wytwarzania)	03																	
Obiekty obrotu produktami kosmetycznymi	04																	
w tym: hurtownie	04a																	
sklepy	04b																	
RAZEM (wiersze 01 – 04)	05																	

Sporządzono protokołów z kontroli sanitarnej:

Obciążenie respondentów

Proszę podać szacunkowy czas (w minutach) przeznaczony na przygotowanie danych dla potrzeb wypełnienia formularza	
Proszę podać szacunkowy czas (w minutach) przeznaczony na wypełnienie formularza	

.....
(miejsowość i data)

Objaśnienia do sprawozdania MZ-48

Sprawozdanie MZ-48 sporządzane jest zgodnie z obowiązującym programem badań statystyki publicznej za dany rok kalendarzowy według stanu na dzień 31 grudnia roku sprawozdawczego.

Sprawozdanie MZ-48 wyczerpuje dane liczbowe (dalej „dane”) o działaniach Państwowej Inspekcji Sanitarnej uzyskane w efekcie sprawowanego w roku sprawozdawczym bieżącego nadzoru sanitarnego nad warunkami zdrowotnymi żywności, żywienia, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz produktów kosmetycznych.

Stacje sanitarno-epidemiologiczne sporządzają sprawozdanie roczne MZ-48 na podstawie wyników bieżącego nadzoru sanitarnego sprawowanego nad zakładami/obiektami produkcji i obrotu żywnością, materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością oraz produktami kosmetycznymi, w tym przeprowadzonych badań (np.: urzędowa kontrola żywności, próbki sanitarne, próbki pobrane w przypadku wystąpienia ogniska zatrucia pokarmowego) i monitoringu.

Działy 1 i 4 sprawozdania MZ-48 obejmują dane o próbkach pobranych i zdyskwalifikowanych, wykazanych przez stacje pobierające próbki.

Działy 2 i 3 obejmują dane o wykonanych badaniach laboratoryjnych, wykazane w określonych kierunkach badań swojego sprawozdania MZ-48, przez:

- stacje przeprowadzające badania samodzielnie,
- stacje, które pobrały próbki i przekazały je do zbadania do laboratorium/ów działającego/ych poza strukturami PIS.

W sprawozdaniu MZ-48 wykazuje się dane o wszystkich próbkach żywności, w tym również o próbkach pobranych i/albo zbadanych przez specjalistyczne pracownie laboratoryjne stacji inne niż wykonujące badania żywności np. pracownię badania wody, radiologiczną, chemiczną, mikrobiologiczną i inne.

Przykładem są badania próbek wód stołowych, naturalnych wód mineralnych i naturalnych wód źródłanych, pobranych w ramach nadzoru bieżącego nad warunkami zdrowotnymi żywności i żywienia. Badania są wykonywane przez pracownię higieny komunalnej, która powinna przekazać dane o zbadanych przez siebie próbkach komórce własnej stacji, sporządzającej sprawozdanie MZ-48 (próbki pobrane wykaże stacja pobierająca).

UWAGI

1. Sprawozdanie MZ-48 z działalności danej stacji sanitarno-epidemiologicznej ujmuje całość danych uzyskanych w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego nad warunkami zdrowotnymi żywności, żywienia, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz produktów kosmetycznych, zebranych w wyniku przeprowadzonych czynności nadzorczych i laboratoryjnych przez:
 - komórki organizacyjne stacji powołane do realizacji zadań w ww. zakresie,
 - pozostałe komórki organizacyjne stacji, które pozyskały takie dane w wyniku działań własnych.
2. 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, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością i produktów kosmetycznych.

Dział 1 Nadzór i stan sanitarny zakładów i obiektów

Uwagi ogólne

1. Dział 1. MZ-48 dotyczy nadzoru sprawowanego nad zakładami i obiektami żywności, żywienia oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością (żaden inny druk statystyczny nadzoru tego nie zawiera) – dlatego niezależnie od komórki organizacyjnej nadzorującej, dane z nadzoru nad zakładami powinny być ujęte w tym dziale.

2. Kolumny 19 i 20 dotyczą liczby próbek pobranych i zdyskwalifikowanych w ramach działań ustawowych Państwowej Inspekcji Sanitarnej w nadzorowanych zakładach/obiektach - nie należy wobec tego ujmować w nich próbek niezwiązanych bezpośrednio z nadzorem nad zakładami - 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 00 sprawozdania - należy zakład ująć w grupie zakładów, 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. żywności dla określonych grup lub suplementów diety) - wydział ten należy potraktować jako oddzielny zakład i ująć we właściwej grupie obiektów.

KOLUMNA 1 - należy podać liczbę zakładów/obiektów ujętych w rejestrze zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, zwanym dalej „rejestrem zakładów”.

KOLUMNA 2 - należy w niej podać liczbę zakładów/obiektów zatwierdzonych wyłącznie w roku sprawozdawczym zgodnie z obowiązującymi przepisami (nie ujmować zakładów i obiektów, które zostały zatwierdzone warunkowo, czy też zatwierdzono dodatkową działalność).

KOLUMNA 3 - należy w niej podać ogólną liczbę zakładów/obiektów skontrolowanych w roku sprawozdawczym.

KOLUMNA 4 - należy w niej podać liczbę obiektów/zakładów ocenionych na podstawie arkusza oceny zakładu z ogólnej liczby skontrolowanych w roku sprawozdawczym, podanej w kolumnie 3.

KOLUMNA 5A - należy w niej podać liczbę zakładów/obiektów, zakwalifikowanych do kategorii niskiego ryzyka (N).

KOLUMNA 5B - należy w niej podać liczbę zakładów/obiektów, zakwalifikowanych do kategorii średniego ryzyka (S).

KOLUMNA 5C - należy w niej podać liczbę zakładów/obiektów, zakwalifikowanych do kategorii wysokiego ryzyka (W).

UWAGI

Wszystkie zakłady/obiekty wpisane do rejestru zakładów są skategoryzowane przy uwzględnieniu zasad, w tym kryteriów określonych w procedurze urzędowej kontroli żywności ustalonej przez Głównego Inspektora Sanitarnego.

Liczba zakładów i obiektów podana w kolumnie 1 jest sumą liczb podanych w kolumnach: 5A, 5B i 5C w każdym wierszu.

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

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

KOLUMNA 8 - należy w niej ujmować kontrole i kontrole sprawdzające wynikające z nadzoru nad zakładami/obiektami prowadzonego przez właściwego państwowego inspektora sanitarnego. 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 zakładach/obiektach, w ramach systemu RASFF.

KOLUMNA 10 - należy ująć wszystkie decyzje wydane w wyniku naruszenia wymagań higienicznych i zdrowotnych, zarówno przez powiatowego, granicznego, 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/PGIS oraz decyzje wydane przez PWIS w trybie postępowania odwoławczego (nie ujmować decyzji zatwierdzających).

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

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

KOLUMNA 16 - należy podać liczbę wniosków o ukaranie złożonych przez organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej do sądów na podstawie przepisów postępowania w sprawach o wykroczenia.

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 zakładami, 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 45 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 48 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 przetwórnie 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 22 - należy ująć podmioty prowadzące wyłącznie działalność w zakresie produkcji pierwotnej.

Wiersz 23 - należy ująć podmioty prowadzące wyłącznie działalność w zakresie handlu detalicznego.

Wiersz 24 - należy ująć podmioty prowadzące wyłącznie działalność w zakresie dostaw bezpośrednich.

Wiersz 25 - należy ująć tylko podmioty prowadzące działalność łączoną obejmującą produkcję pierwotną i handel detaliczny.

Wiersz 26 - należy ująć tylko podmioty prowadzące działalność łączoną obejmującą produkcję pierwotną i dostawy bezpośrednie.

Wiersz 27 - należy ująć tylko podmioty prowadzące działalność łączoną obejmującą produkcję pierwotną, dostawy bezpośrednie i handel detaliczny.

Wiersz 28 - należy podać łączną liczbę podmiotów wymienionych w wierszach 22-27.

Wiersz 31 - obejmuje zakłady/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 32 - należy w nim ująć sklepy spożywcze.

Wiersz 33 - 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 33.1 - należy w nim ująć kioski spożywcze znajdujące się na targowiskach, w których sprzedawane jest wyłącznie mięso.

Wiersz 33.2 - należy w nim ująć kioski spożywcze znajdujące się na targowiskach, w których sprzedawane są inne środki spożywcze.

Wiersz 35 - należy w nim ująć hurtownie żywności, składy celne i magazyny portowe, w których dokonuje się kontroli importowanych produktów.

Wiersz 36 - należy w nim ująć obiekty ruchome i tymczasowe (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 jednej strony.

Wiersz 37 - dotyczy indywidualnych środków transportu żywności zatwierdzonych na danym terenie (z wyłączeniem pojazdów zatwierdzonych w ramach zatwierdzenia zakładów/obiektów żywności lub żywienia).

Wiersz 38 - obejmuje zakłady/obiekty, których nie można zakwalifikować do żadnej z grup zakładów/obiektów obrotu żywnością (np. kioski z prasą oraz na stacjach benzynowych sprzedające niewielkie ilości produktów spożywczych w opakowaniach jednostkowych, sprzedaż internetowa itp.).

Wiersz 39 - obejmuje wszystkie rodzaje zakładów/obiektów żywienia zbiorowego typu otwartego; należy w nim też ująć działania związane z opracowywaniem ognisk zbiorowych zatruć pokarmowych w tych obiektach.

Wiersz 39.1 - należy ująć zakłady/obiekty typu smażalnie, „fast food”, pijalnie piwa itp.

Wiersz 39.2 - dotyczy wagonów gastronomicznych (restauracyjnych i barowych).

Kolumny 1, 2, 3, 4, 5A, 5B, 5C, 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 40 - dotyczy wszystkich zakładów/obiektów żywienia zbiorowego typu zamkniętego nadzorowanych przez Państwową Inspekcję Sanitarną.

W wierszach dotyczących zakładów/obiektów żywienia zbiorowego typu zamkniętego działających w systemie cateringowym: 40.1.1, 40.2.1, 40.3.1, 40.4.1, 40.6.1, 40.7.1, 40.8.1, 40.9.1, 40.10.1, 40.11.1, 40.12.1, 40.13.1, 40.14.1, 40.15.1, 40.16.1 – należy ująć zakłady, do których są dostarczane posiłki w ramach cateringu.

UWAGA

W przypadku tzw. „żłobkoprzedszkoli” stołówkę należy umieścić w wierszu 40.8 – stołówki w żłobkach lub w wierszu 40.12 - stołówki w przedszkolach - w zależności od tego, z jakiego typu placówki się wywodzi.

Wiersz 47 - należy ująć w nim specjalistyczne hurtownie i sklepy - nie ujmować zakładów/obiektów, w których obrót wyrobami i materiałami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością jest tylko częścią dodatkową (np. sklepów spożywczych prowadzących stoiska z wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością dla gospodarstw domowych).

Wiersz 50 - 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, wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, produktów kosmetycznych oraz badania sanitarne

2A. Próbkki zbadane

2B. Próbkki zdyskwalifikowane

Uwagi ogólne:

1. W tym dziale podaje się dane związane z badaniami bezpieczeństwa żywności, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, produktów kosmetycznych 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 bezpieczeństwa 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 bezpieczeństwa 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 Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego PZH – PIB) 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 próbkach 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 jęłczenia 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 produktów kosmetycznych.

Uwagi ogólne cd.:

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 obierok (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.

UWAGI

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 badania żywności, żywienia, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością i produktów kosmetycznych.

UWAGI

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 typu zamkniętego

Uwagi ogólne:

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

Jeśli oceny sposobu żywienia dokonywali pracownicy komórki organizacyjnej innej niż do spraw nadzoru nad warunkami zdrowotnymi żywności i żywienia, – uzyskane dane dotyczące ww. ocen komórka ta powinna 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 zakładów, 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).

Wiersze oznaczone numerami od 01 do 16 i literą „a” – należy wpisać dane dotyczące danego rodzaju zakładu oznaczonego wskazanym numerem, działającego w systemie cateringowym.

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 - należy w nim ująć wszystkie objęte badaniami jakości żywienia zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego, których nie da się zakwalifikować do żadnej z grup zakładów wymienionych w kolumnie 00 w wierszach 01-15.

Wiersz 17 - dotyczy zakładów, które przygotowują posiłki dla zakładów żywienia zbiorowego typu zamkniętego, nie uwzględnione w wierszach od 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 wytwarzania, konfekcjonowania i obrotu produktami kosmetycznymi

Uwaga ogólna

Dział 4 MZ-48 dotyczy nadzoru organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej nad obiektami wytwarzania, konfekcjonowania i obrotu produktami kosmetycznymi.

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 wytwarzania.

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

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/GSSE (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.