

PROTOKÓŁ NR 23/2025
z posiedzenia Komisji Ochrony Środowiska, Rolnictwa, Leśnictwa,
Geodezji i Gospodarki Terenami
w dniu 24 kwietnia 2025 r.

W posiedzeniu uczestniczyli członkowie Komisji oraz zaproszeni goście, zgodnie z listą obecności stanowiącą załącznik nr 1 do niniejszego protokołu.

Posiedzeniu komisji przewodniczyła Przewodnicząca Komisji – Bożena Cichowicz.

Ad. 1 Otwarcia posiedzenia Komisji o godzinie 14:05 dokonała Przewodnicząca Komisji - Bożena Cichowicz, witając uczestniczących w posiedzeniu. Na podstawie list obecności Przewodnicząca stwierdziła istnienie quorum i uprawnienia Komisji do podejmowania wiążących decyzji.

Przewodnicząca Komisji Bożena Cichowicz poinformowała, że dzisiejsze posiedzenie Komisji odbędzie się w formie szkolenia, które poprowadzą:

- Pracownicy Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Rawie Mazowieckiej: Zofia Marciniak i Milena Zaręba;
- Powiatowy Lekarz Weterynarii, Magdalena Pietrzyk-Zychowicz.

Porządek obrad

1. Otwarcie posiedzenia i stwierdzenie quorum.
2. Podstawowe zasady higieny przy produkcji i sprzedaży środków spożywczych.
3. Informacje podstawowe o znakowaniu produktów spożywczych.
4. Szkodniki w żywności.
5. Pryszczycza – realne zagrożenie wystąpienia choroby na terenie kraju; znaczenie dla gospodarstw utrzymujących zwierzęta parzystokopytne; zwalczanie choroby.
6. Wnioski i oświadczenia Radnych.
7. Sprawy różne.
8. Zamknięcie posiedzenia.

Ad. 2 Podstawowe zasady higieny przy produkcji i sprzedaży środków spożywczych.

Głos zabrała Pani Zofia Marciniak, która omówiła podstawowe zasady bezpieczeństwa żywności. Podkreśliła, że oferowane i produkowane środki spożywcze muszą być bezpieczne dla życia i zdrowia człowieka. W tym celu należy przestrzegać przepisów prawa żywnościowego. Pani Marciniak wymieniła kluczowe aspekty:

- Pozyskiwanie środków spożywczych: Należy zwracać uwagę na stan opakowań, nazwę i adres producenta, termin przydatności do spożycia oraz warunki przechowywania.
- Wartość odżywcza i skład: Istotne jest zapoznanie się z wartością odżywczą, składem oraz obecnością alergenów. Przy sprzedaży wyrobów własnych zawierających alergeny, należy o tym poinformować kupującego.
- Pomieszczenia do przygotowania posiłków: Musi istnieć możliwość umycia rąk pod bieżącą wodą z mydłem i używania jednorazowych ręczników.
- Przechowywanie produktów: Produkty po zakupie należy logicznie sortować, oddzielając produkty opakowane od nieopakowanych. Produkty nieopakowane powinny być przechowywane w pojemnikach.
- Obróbka jaj: Przed użyciem jaja należy umyć i zdezynfekować (np. poprzez zanurzenie we wrzątku na 10 sekund).

- Obróbka termiczna: Należy przeprowadzać ją prawidłowo, używając termometrów do kontroli temperatury wewnątrz produktu (wieprzowina: min 74°C, wołowina: min 63°C, drób: min. 74°C przez min. 2 minuty).
- Mrożenie: Produkty przeznaczone do dłuższego przechowywania należy zamrozić jak najszybciej w temperaturze minimum -18°C. Zamrożone produkty można przechowywać do 12 miesięcy (cechy organoleptyczne do 3 miesięcy). Rozmrożonych produktów nie wolno zamrażać ponownie.
- Oddzielne przechowywanie: Żywność ugotowaną należy przechowywać oddzielnie od surowej.
- Higiena sprzętu kuchennego: Drobny sprzęt pomocniczy (noże, deski, krajalnice, garnki) powinien być oddzielny dla żywności surowej i ugotowanej lub starannie myty i dezynfekowany.
- Mikroorganizmy: Bakterie, wirusy i pasożyty mogą powodować zatrucia pokarmowe (np. salmonelle, Campylobacter) oraz zakażenia wtórne w wyniku nieprzestrzegania zasad higieny.
- Mycie warzyw i owoców: Przed użyciem i spożyciem należy myć warzywa i owoce szczególnie te spożywane na surowo.
- Oddzielanie surowych produktów: Mięso, ryby i jaja należy przechowywać oddzielnie.

Pytanie: Bożena Cichowicz zapytała, czy jajka przechowujemy w lodówce czy poza nią.

Odpowiedź: Zofia Marciniak wyjaśniła, że optymalna temperatura przechowywania jaj to do +13°C. W okresie letnim zaleca się przechowywanie jaj w lodówce, zachowując stałą temperaturę.

- Higiena sprzętu kuchennego: Sprzęt należy myć i wyparzać gorącą wodą, używając dostępnych środków myjących, a następnie dokładnie spłukać i przechowywać w stanie osuszonym.
- Usuwanie i składowanie odpadów: Odpadów nie należy przechowywać zbyt długo w pomieszczeniu, gdzie przygotowuje się potrawy. Powinny być składowane w zamkniętych pojemnikach.
- Rejestracja działalności: Wszystkie kuchnie domowe, zakłady i koła gospodyń wiejskich, które produkują i wprowadzają środki spożywcze (np. a wystawy, festyny, dożynki), powinny być wpisane do rejestru Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Rejestracja jest bezpłatna.

Pytanie: Małgorzata Przyborek zapytała: jak długo przechowywać etykiety po przygotowaniu potrawy.

Odpowiedź: Zofia Marciniak wyjaśniła, że nie ma określonego terminu, ale zdrowy rozsądek sugeruje przechowywanie etykiety przez około tydzień po wydaniu potrawy, np. w przypadku pytań o skład lub alergeny, a także w razie wystąpienia objawów chorobowych.

Ad. 3 Informacje podstawowe o znakowaniu produktów spożywczych.

Pani Milena Zaręba omówiła podstawowe informacje dotyczące znakowania produktów spożywczych, szczególnie w kontekście działalności kół gospodyń wiejskich (np. przy produkcji dżemów). Na etykiecie powinny znaleźć się:

- nazwa żywności;
- wykaz składników i substancji;
- alergeny;
- ilość substancji odżywczych;
- data minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia;

- warunki przechowywania;
- miejsce pochodzenia;
- instrukcja użycia;
- ilość netto/brutto (waga);
- nazwa produktu adekwatna do zawartości;
- w przypadku składników złożonych (np. majonezu w sałatce warzywnej), należy podać wykaz składników majonezu oraz pozostałych składników sałatki;
- E-dodatki do żywności (barwniki E100-E199, konserwanty, przeciwutleniacze, emulgatory i inne). Pani Zaremba zaznaczyła, że nie wszystkie E-dodatki są szkodliwe (podała przykłady: E100 – kurkuma, E101 – ryboflawina, E300 – kwas askorbinowy);
- podstawowe alergeny: orzeszki ziemne, orzechy, soja, jaja, pszenica, mleko, ryby, zboża zawierające gluten, sezam, dwutlenek siarki, mięczaki i skorupiaki;
- data minimalnej trwałości („najlepiej spożyć przed”) – termin oceniany często na podstawie wyglądu i zapachu;
- termin przydatności do spożycia („należy spożyć do”);
- produkty „fit” nie zawsze są niskokaloryczne i mogą zawierać dużo konserwantów, zamienników cukru i emulgatorów.

Ad. 4 Szkodniki w żywności.

Pani Milena Zaremba poinformowała o najczęściej spotykanych szkodnikach w żywności:

- Owady (muchy, mrówki)
- Zwierzęta i ptaki (przynoszą szkodniki, choroby i pasożyty)
- Gryzonie (myszy, szczury – mogą przenosić dur brzuszny, salmonellozę i inne pasożyty)
- Szkodniki zbożowe i mączne (mol spożywczy, roztocza, chrząszcze)
- Karaluchy (żerują na owocach miękkich)
- Muchy (rozprzestrzeniają bakterie i pasożyty, np. glista ludzka, owsiki, tasiemiec)
- Pasożyty (można zarazić się nie tylko od zwierząt, ale także z gleby, owoców, ryb, mięsa wołowego i wieprzowego, warzyw. Glista ludzka i nicienie często występują w rybach, pomidorach, ziemniakach, życie, pszenicy, owsie i burakach).

Pytanie gościa z widowni: Czy obowiązuje wielkość liter na etykietach?

Odpowiedź: Zofia Marciniak potwierdziła, że tak, zgodnie z rozporządzeniem 1169/2011 minimalna wielkość czcionki wynosi 1,2. Rozporządzenie zawiera wszystkie informacje, jakie muszą być przekazywane konsumentom na temat żywności.

Pytanie: Bożena Cichowicz zapytała, czy nadal obowiązują książeczki sanepidowskie.

Odpowiedź: Zofia Marciniak wyjaśniła, że książeczek sanepidowskich już nie ma. Osoby mające bezpośredni kontakt z żywnością muszą posiadać orzeczenie lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych. Obecnie wykonuje się badania kału na nosicielstwo przy każdej zmianie pracy lub po przebytej chorobie zakaźnej. Z wynikami badań należy udać się do lekarza medycyny pracy, który na podstawie wyników i badań ogólnych wydaje orzeczenie lub zleca dalsze badania. To orzeczenie zastępuje dawną książeczkę zdrowia.

Pytanie: Bożena Cichowicz zapytała, czy panie z kół gospodyń wiejskich przygotowujące potrawy na dożynki i festyny powinny być przebadane.

Odpowiedź: Zofia Marciniak potwierdziła, że osoby mające bezpośredni kontakt z żywnością muszą posiadać orzeczenie lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych.

Pytanie: Bożena Cichowicz zapytała, czy podczas kontroli na festynach sanepid będzie kontrolował, czy KGW posiadają takie badania.

Odpowiedź: Zofia Marciniak wyjaśniła, że podczas kontroli na festynach sanepid przede wszystkim interesują warunki, jakie panie zapewniają na stanowisku (zabezpieczenie żywności przed zanieczyszczeniem, odpowiednie przechowywanie), odzież ochronna (fartuszki), warunki do mycia i osuszania rąk (jednorazowe ręczniki), rękawiczki jednorazowe oraz stan zdrowia osób przygotowujących żywność. Ważne jest również, czy koło gospodyń wiejskich jest wpisane do rejestru i działa legalnie oraz czy wiadomo, kto przygotował potrawy.

Pytanie: Bożena Cichowicz zapytała, czy są kary za brak orzeczenia lekarskiego.

Odpowiedź: Zofia Marciniak potwierdziła, że tak. Za brak orzeczenia lekarskiego i brak zachowanych warunków higieny grozi mandat karny. Jeśli KGW jest wpisane do rejestru, nie podlega karze mandatowej, ale sanepid wystawia wniosek o karę do Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego, który nakłada kary w drodze decyzji finansowej (od 1000 zł do 5000 zł).

Pytanie: Bożena Cichowicz zapytała, czy zdarzyły się już przypadki nałożenia kary.

Odpowiedź: Zofia Marciniak potwierdziła, że tak zdarzyły się przypadki nałożenia kary na przedsiębiorców.

Ad. 5 Pryszczycza – realne zagrożenie wystąpienia choroby na terenie kraju, znaczenie dla gospodarstw utrzymujących zwierzęta parzystokopytne, zwalczanie choroby.

Przewodnicząca Komisji Bożena Cichowicz poprosiła o zabranie głosu Powiatowego Lekarza weterynarii, Magdalenę Pietrzyk-Zychowicz.

Pani doktor poinformowała, że na dzień dzisiejszy pryszczycza nie występuje w Polsce. Temat jest poruszany ze względu na fakt, że jest to jedna z najszybciej rozprzestrzeniających się chorób wśród zwierząt parzystokopytnych (np. jelenie, sarny, dziki). Chorobę wywołuje wirus, który jest wydalany przez zakażone zwierzęta wszystkimi drogami (również w tkankach, mięsie, mleku, moczu i wydychanym powietrzu).

Od początku roku odnotowano występowanie pryszczycy w krajach europejskich położonych blisko Polski: jedno ognisko w Niemczech (styczeń) oraz nowe ogniska na Węgrzech i Słowacji (marzec i kwiecień) – łącznie pięć ognisk na Węgrzech i sześć na Słowacji. Słowackie ogniska wystąpiły w dużych gospodarstwach krów mlecznych (ponad 1000 sztuk). W przypadku wystąpienia pryszczycy, zakażone i przebywające z nimi zwierzęta podlegają uśmierceniu (zabiciu, a nie ubojowi), a ich zwłoki muszą być odpowiednio zagospodarowane.

Objawy pryszczycy:

- Pęcherzyki i pęcherze na błonach śluzowych (okolice twarzowe, jama gębowa, wargi, język, otwory nosowe) oraz na wymieniu, strzykach, w szparze międzyracicowej i na koronkach racic.
- Pękające pęcherze i tworzące się nadżerki (bolesne dla zwierząt)
- Objawy wtórne: mlaskanie, ślinienie się, niechęć do jedzenia, kulawizna, u krów – poronienia, u młodych zwierząt – szybka śmierć.
- Dodatkowo może wystąpić gorączka.

Choroba bardzo szybko się rozprzestrzenia, dlatego należy podjąć wszelkie środki, aby nie dopuścić do jej zawleczenia do Polski. Potwierdzenie choroby u bydła następuje poprzez badania laboratoryjne. W przypadku wykrycia ogniska likwiduje się stado, dezynfekuje wszystko, co mogło mieć kontakt z wirusem, oraz utylizuje zwłoki i produkty. Dla

gospodarstwa są to ogromne straty ekonomiczne i straty zwierząt. Następnie zakładana jest strefa zapowietrzona, z której i do której nie mogą przemieszczać się zwierzęta podatnych gatunków. Powiatowy lekarz weterynarii może również zakazać przemieszczania się innych gatunków zwierząt. W skali kraju wystąpienie ogniska pryszczycy powoduje blokady eksportu wołowiny, wieprzowiny, produktów mlecznych, pasz, zbóż, mleka itp.

Koszty likwidacji ogniska (czyszczenie, dezynfekcja, utylizacja) pokrywa budżet państwa.

Należy unikać zakupu niezidentyfikowanych zwierząt z niewiadomego źródła (bez kolczyków, dokumentów, szczepień). Nie ma dostępnych szczepień ochronnych przeciwko pryszczycy.

Zasady bioasekuracji:

- Oddzielne miejsca do izolacji i obserwacji nowo zakupionych zwierząt (przez 14 dni).
- Odzież i obuwie ochronne do obsługi zwierząt.
- Niecki, maty lub urządzenia do dezynfekcji obuwia przy wejściu do budynków inwentarskich.
- Mycie i dezynfekcja rąk.

Pytanie: Dyrektor Sanepidu, Paulina Stępień Kwapisz, zapytała o możliwości utylizacji zwierząt.

Odpowiedź: Pani doktor Pietrzyk-Zychowicz poinformowała, że w województwie jest jeden zakład utylizacyjny w powiecie radomszczańskim, a możliwości utylizacji zwierząt w kraju są ograniczone. Transport zwierząt w przypadku wystąpienia choroby będzie stanowił ogromne wyzwanie. Środki transportu są kontrolowane, a podmiot zajmujący się przewozem padłych zwierząt ma sprawdzone i szczelne pojazdy.

Pytanie: Bożena Cichowicz zapytała, co się stanie, jeśli zjemy zarażone mięso.

Odpowiedź: Pani doktor Pietrzyk-Zychowicz wyjaśniła, że można się zarazić pryszczycą, ale nie odnotowano przypadków śmierci u ludzi po kontakcie z tą chorobą. U zarażonej osoby mogą pojawić się pęcherzyki, które powinny zniknąć po około dwóch tygodniach. W Polsce choroba ta występowała w 1971 roku.

Ad. 6 Wnioski i oświadczenia Radnych.

W tym punkcie nikt nie zabrał głosu.

Ad. 7 W sprawach różnych nie zgłoszono żadnych tematów.

Ad. 8 Po wyczerpaniu przyjętego porządku, Przewodnicząca dokonała zamknięcia posiedzenia komisji o godzinie 15:40.

W załączeniu:

- załączniki wymienione w treści protokołu.

Sporządziła: Małgorzata Borowiec

Przewodnicząca Komisji

Bożena Cichowicz