Stan sanitarny obiektów żywnościowo – żywieniowych i jakość zdrowotna żywności.

Na stan zdrowia człowieka w znacznej mierze ma wpływ sposób żywienia i jakość zdrowotna żywności, na którą znaczący wpływ mają warunki sanitarne i techniczne jej produkcji, wprowadzania do obrotu oraz kultura i wiedza sanitarna pracowników branży spożywczej.

W 2003r. przeprowadzono 485 kontroli w 351 z 872 obiektów żywieniowo – żywnościowych i stwierdzono, że 34 z nich nie spełniały kryteriów sanitarno – technicznych. Wydano 47 decyzji administracyjnych.

Gmina Błonie – na terenie gminy znajduje się 1 targowisko, 1 cukiernia, 6 przetwórni, 1 majonezownia, 107 sklepów, 15 kiosków z mięsem i wędlinami na targowiskach, 26 hurtowni, 9 restauracji, 16 barów, 6 stołówek, 1 zakład garmażeryjny.

Dużo jest tu przetwórni owocowo-warzywnych, które w związku z przystąpieniem Polski do Unii Europejskiej dążą do wprowadzenia na swoim terenie wewnętrznych systemów kontroli jakości. Na szczególną uwagę z racji rodzaju prowadzonej działalności zasługuje zakład „Steryl Dry" w Bramkach – prowadzi on termiczno–parową dezynfekcję przypraw.

Do uchybień stwierdzanych podczas kontroli sklepów, barów,kiosków, piekarni należą: zły stan techniczny pomieszczeń, zły stan czystości, brak możliwości termicznej dezynfekcji naczyń w zakładach żywienia zbiorowego, brak aktualnych badań lekarskich. Dobry stan sanitarny i techniczny prezentuje targowisko w Błoniu.

W roku 2004 planowana jest dalsza systematyczna kontrola mająca na celu poprawę warunków techniczno-sanitarnych kontrolowanych obiektów.