



**PANSTWOWY POWIATOWY INSPEKTOR SANITARNY
W WYSOKIEM MAZOWIECKIEM**

18-200 Wysokie Mazowieckie, ul. 1 Maja 9, tel. sekr. (86) 275 25 85, (86) 275 25 91; fax. (86) 275 25 85,
e-mail: psse.wysokie.mazowieckie@sanepid.gov.pl strona: <https://www.gov.pl/web/psse-wysokie-mazowieckie>

Wysokie Mazowieckie, dnia 04.06.2024r.

BŻ.0443.2.2024

**Podlaski Państwowy Wojewódzki
Inspektor Sanitarny w Białymstoku**

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Wysokiem Mazowieckiem przesyła w załączeniu informacje dotyczące wyników działań kontrolnych przeprowadzonych w obiektach nadzorowanych przez Sekcję Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia **za miesiąc maj 2024r.**

Jednocześnie informuję, że „*Plan Zasadniczych Zadań na rok 2024*” realizowany jest zgodnie z założeniami, na bieżąco. Ogółem w maju br. łącznie przeprowadzono **36** urzędowych kontroli, w tym:

- 24 kontrole wykonane zgodnie z planem zasadniczych zadań oraz
- 12 kontroli wykonanych poza planem, w tym: rekontrole (4), zatwierdzające (3), interwencyjne (2), tematyczna w związku z poborem próbek (3).

Na miesiąc maj zostało zaplanowanych **26 urzędowych kontroli**, nie zostały wykonane 2 kontrole z powodu zamknięcia zakładu.

Oceniono 5 jadłospisów dekadowych w stołówkach szkolnych oraz wystosowano 11 wystąpień dotyczących sprawowania kontroli wewnętrznej nad dystrybutorami wody.

Uchybienia

Sklepy:

- brak porządku i czystości na stoisku mięsnym,
- brak czystości i porządku w pomieszczeniach sali sprzedaży, magazynu głównego oraz pomieszczeniu mycia wózków oraz pomieszczenia magazynowego,
- nie przestrzeganie instrukcji dobrej praktyki higienicznej w zakresie procesów mycia i dezynfekcji oraz zabezpieczenia przed szkodnikami,
- nieszczelne drzwi i ściany w magazynach znajdujących się obok budynku sklepu,
- nie zachowana segregacja sortymentowa produktów spożywczych znajdujących się w magazynie głównym,
- brak odpowiednich warunków i miejsca do przechowywania napojów bezalkoholowych,
- wypiek pieczywa prowadzony jest w niewłaściwych warunkach sanitarno-higienicznych,
- środki spożywcze przechowywane w pomieszczeniu myjni wózków.

Żywnienie zbiorowe otwarte:

- brak czystości i porządku w pomieszczeniach zakładu,
- nie jest przestrzegana instrukcja dobrej praktyki higienicznej w zakresie procesów mycia i dezynfekcji.

Piekarnia:

- temperatura w urządzeniach chłodniczych nie jest monitorowana,
- ubytki glazury na suficie w pomieszczeniu wózkowni oraz w pomieszczeniu wypieku pączków,
- ubytki terakoty w podłodze w pomieszczeniu ekspedycji,
- brak dowodów potwierdzających monitorowanie CCP1 i CCP2,
- brak do wglądu dokumentacji potwierdzającej, że personel pracujący z żywnością jest szkolony w zakresie higieny żywności odpowiednio do charakteru pracy.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny

w Wysokiem Mazowieckiem

Andrzej Grzeszczuk

/ podpis elektroniczny/

Załącznik 1 (tabela) Sporządziła: Krystyna Szlendak-Dąbrowska